

Jídelní lístek A

od 13.10.2025 do 19.10.2025

		Oběd	
po 13.10.	CIZI	Varianta 1 Rajčatová s těstovinou (1, 3, 7), Vepřová pečeně polomská (smetana, žampiony) (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Rajčatová s těstovinou (1, 3, 7), Rybí filé na roštu (1, 3, 4), Brambor maščený máslem (7), Tatarka (3, 10), Ovocný nápoj (12)
út 14.10.	CIZI	Varianta 1 Zeleninová jemná (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kuře pečené na divoko, Štuchané brambory s máslem (7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Zeleninová jemná (1, 6, 7, 9, 10, 11), Srnčí ragú na víně (1, 9, 12), Těstoviny s petrželí (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)
st 15.10.	CIZI	Varianta 1 Česneková s krupkami (1, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřové žebírko sikulské(kys zelí,paprika,smetana) (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Česneková s krupkami (1, 6, 7, 9, 10, 11), Vejce vařené 2 ks (3), Omáčka koprová (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)
čt 16.10.	CIZI	Varianta 1 Kuřecí vývar s masem a nudlemi (1, 3, 6, 9), Vepřová kýta po burgundsku(koř zelenina,víno,protlak) (1, 9, 12), Rýže dušená, Jablka, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Kuřecí vývar s masem a nudlemi (1, 3, 6, 9), Telecí dušené s hráškem (1, 7), Štuchané brambory s máslem (7), Jablka, Ovocný nápoj (12)
pá 17.10.	CIZI	Varianta 1 Krkonošská cibulačka (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Horňácký guláš(vepř maso,salám,lečo,fazole) (1, 3, 7), Chléb křupák (1, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Krkonošská cibulačka (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Krupicový nákyp s jablky (1, 3, 7, 12), Ovocný nápoj (12)
so 18.10.	CIZI	Brokolicová (1, 7), Smažený karbenátek (1, 3), Bramborová kaše (7), Zelný salát s koprem, Ovocný nápoj (12)	
ne 19.10.	CIZI	Hovězí s masem a rýží (1, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřová plec na smetaně (1, 7, 9), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	

Změna jídelního lístku vyhrazena. Doba spotřeby do 14.00 hodin

Vypracoval: Štěpánka Barčáková, vedoucí kuchařka

Schválil: Bc. Zbyněk Špičák, vedoucí strav.provozu

Nutriční poradce: Mgr. Lucie Konečná

Oběd: (váha masa v syrovém stavu): hovězí, vepřové, uzené, telecí, zvěřina, drůbeží atd. - 100g/vnitřnosti – 150g / kuře pečené - 250g / kuře dušené – 200g/ Polévka: 300 ml

Přílohy: brambory vařené, bramborová kaše, bramborový salát, dušená rýže, ochucená rýže, těstoviny, špecle, noky – 200g, houskový knedlík – 160g / bramborový knedlík – 200g

Skupiny alergenů

1. Obiloviny obsahující lepek pšeničný

2. Korýši

3. Vejce

4. Ryby

5. Arašidy

6. Sojové boby

7. Mléko včetně laktosy

8. Ořechy

9. Celer

10. Hořčice

11. Sezamová semena

12. Oxid siřičitý a siřičitany

13. VÍČÍ bob (Lupina)

14. Měkkýši

