

Jídelní lístek A

od 3.11.2025 do 9.11.2025

		Oběd	
po 3.11.	CIZI	Varianta 1 Hovězí s jáhly (1, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřové žebírko po cikánsku (1), Rýže dušená, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Hovězí s jáhly (1, 6, 7, 9, 10, 11), Krůtí kostky v mrkvi (1, 7), Brambor vařený, Ovocný nápoj (12)
út 4.11.	CIZI	Varianta 1 Topolčanská(hrách,kroupy,bramb.,hov.maso) (1, 6, 7, 9, 10, 11), Hovězí pečeně frankfurtská (1, 6, 7, 9, 10, 11), Těstoviny (1), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Topolčanská(hrách,kroupy,bramb.,hov.maso) (1, 6, 7, 9, 10, 11), Rybí filé zapečené se sýrem (4, 7), Brambor maštěný máslem (7), Kompot broskve, Ovocný nápoj (12)
st 5.11.	CIZI	Varianta 1 Drůbeží krém se zeleninou (1, 7, 9), Kuře pečené na másle (1, 7), Bramborová kaše (7), Okurkový salát, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Drůbeží krém se zeleninou (1, 7, 9), Ruská hovězí pečeně (1, 7, 9, 10), Špecle (1, 3), Ovocný nápoj (12)
čt 6.11.	CIZI	Varianta 1 Hovězí s drobením (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřová krkovička smažená (1, 3, 7), Bramborový salát (3, 9, 10), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Hovězí s drobením (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Kuřecí bulgureto se zeleninou a sýrem (1, 7, 9), Salát míchaný (7), Ovocný nápoj (12)
pá 7.11.	CIZI	Varianta 1 Smetanová kyselačka s vejci (1, 3, 7), Moravský guláš(hl zelí,hovězí maso,brambor) (1), Chléb křupák (1, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Smetanová kyselačka s vejci (1, 3, 7), Knedlíky kynuté s povidly (1, 3, 7, 12), Ovocný nápoj (12)
so 8.11.	CIZI	Hráškový krém (1, 7), Hovězí tokáň (červená kapie, rajský protlak) (1), Rýže dušená, Ovocný nápoj (12)	
ne 9.11.	CIZI	Slepičí vývar s masem a nudlemi (1, 3, 9), Kuřecí medailonky přírodní (1, 3, 6, 7), Bramborová kaše (7), Salát míchaný (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