

Jídelní lístek A

od 19.1.2026 do 25.1.2026

		Oběd	
po 19.1.	CIZI	Varianta 1 Hovězí s těstovinou (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Hovězí maso vařené, Omáčka rajská (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Hovězí s těstovinou (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Medailon z krůtích prsou (1, 7), Fazolové lusky na másle (7), Brambor vařený, Ovocný nápoj (12)
út 20.1.	CIZI	Varianta 1 Topolčanská(hrách,kroupy,bramb.,hov.maso) (1, 6, 7, 9, 10, 11), Hovězí tokáň (červená kapie, rajský protlak) (1), Rýže dušená, Banán, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Topolčanská(hrách,kroupy,bramb.,hov.maso) (1, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřové po myslivecku(víno,smetana,zelenina) (1, 9), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Banán, Ovocný nápoj (12)
st 21.1.	CIZI	Varianta 1 Pórková s vejci (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Golubce s masem(plněné hl zelí,zakys smetana,kopr, (1, 6, 7, 9, 10, 11), Brambor vařený, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Pórková s vejci (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Kapucínský guláš (protlak, hov maso, žampiony) (1), Špecle (1, 3), Ovocný nápoj (12)
čt 22.1.	CIZI	Varianta 1 Čočková s párkem (1), Vepřová pečeně znojemská (1), Rýže dušená, Kompot broskve, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Čočková s párkem (1), Vejce vařené 2 ks (3), Špenát dušený (1), Brambor vařený, Ovocný nápoj (12)
pá 23.1.	CIZI	Varianta 1 Houbařská zalitá (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Bramborový guláš se salámem O. (1, 6, 7, 9, 10, 11), Chléb křupák (1, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Houbařská zalitá (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Koblihy (1, 3, 7, 12), Ovocný nápoj (12)
so 24.1.	CIZI	Játrová pol. (1), Vepřová kýta na smetaně (1, 7, 9, 10), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	
ne 25.1.	CIZI	Hovězí s masem a těstovinou (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Kuřecí řízek stehenní (1, 3, 7), Brambor maštléný máslem (7), Kompot míchaný, 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