

Jídelní lístek A

od 26.1.2026 do 1.2.2026

		Oběd	
po 26.1.	CIZI	Varianta 1 Bramborová (1, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřová kýta po burgundsku(koř zelenina,víno,protlak) (1, 9, 12), Rýže dušená, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Bramborová (1, 6, 7, 9, 10, 11), Hovězí maso vařené, Kynutý knedlík (1, 3, 7), Omáčka okurková (1, 6, 7, 9, 10, 11), Ovocný nápoj (12)
út 27.1.	CIZI	Varianta 1 Krkonošská cibulačka (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřová játra po selsku(mlété maso,cibule,slanina,játra) (1, 3, 7), Bramborová kaše (7), Salát z červené řepy, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Krkonošská cibulačka (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Hovězí tokáň (červená kapie, rajský protlak) (1), Těstoviny (1), Ovocný nápoj (12)
st 28.1.	CIZI	Varianta 1 Česneková s krupkami (1, 6, 7, 9, 10, 11), Bramborová roláda plněná uzeným masem (1, 3, 7), Zelí kysané (1), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Česneková s krupkami (1, 6, 7, 9, 10, 11), Telecí na žampionech (1), Rýže dušená, Ovocný nápoj (12)
čt 29.1.	CIZI	Varianta 1 Frankfurtská s bramborem (1), Smažený sekaný řízek se sýrem (1, 3, 7), Brambor maštěný máslem (7), Salát míchaný (7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Frankfurtská s bramborem (1), Kuřecí prsíčka na smetaně s vínem (1, 7, 12), Špecle (1, 3), Ovocný nápoj (12)
pá 30.1.	CIZI	Varianta 1 Kuřecí vývar s masem a nudlemi (1, 3, 6, 9), Uherský guláš(hov maso,brambor,rajče) (1), Chléb křupák (1, 7), Jablka, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Kuřecí vývar s masem a nudlemi (1, 3, 6, 9), Květákový nákyp (1, 3, 7), Brambor maštěný máslem (7), Kompot hrozny, Jablka, Ovocný nápoj (12)
so 31.1.	CIZI	Selská kroupová (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kuřecí roláda (1, 3, 6, 7), Bramborová kaše (7), Mrkvový salát s ananasem, Ovocný nápoj (12)	
ne 1.2.	CIZI	Hovězí s játrovou rýží (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřová kýta na paprice (1, 7), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	

Změna jídelního lístku vyhrazena. Doba spotřeby do 14.00 hodin

Vypracoval: Marcela Příhodová, 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 | 8. Ořechy |
| 2. Korýši | 9. Celer |
| 3. Vejce | 10. Hořčice |
| 4. Ryby | 11. Sezamová semena |
| 5. Arašidy | 12. Oxid siřičitý a siřičitany |
| 6. Sojové boby | 13. VÍČÍ bob (Lupina) |
| 7. Mléko včetně laktosy | 14. Měkkýši |

