

Jídelní lístek A

od 2.2.2026 do 8.2.2026

		Oběd	
po 2.2.	CIZI	Varianta 1 Kapustová s bramborem (1, 6, 7, 9, 10, 11), Rumunský guláš(hov maso,rajčata,lilek,paprika) (1, 12), Rýže dušená, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Kapustová s bramborem (1, 6, 7, 9, 10, 11), Rybí filé pečené na másle (dieta) (4, 7), Brambor maštěný máslem (7), Kompot meruňky, Ovocný nápoj (12)
út 3.2.	CIZI	Varianta 1 Fazolová s bramborem (1, 3, 7), Vepřová krkovička smažená (1, 3, 7), Brambor maštěný máslem (7), Salát zelný, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Fazolová s bramborem (1, 3, 7), Furmanské halušky(slanina,uzený sýr,smetana) (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)
st 4.2.	CIZI	Varianta 1 Hovězí s masem a těstovinou (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřové srdce na smetaně (1, 7, 9), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Hovězí s masem a těstovinou (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Rizoto z vepřového masa (7), Okurek, Ovocný nápoj (12)
čt 5.2.	CIZI	Varianta 1 Bramborová na kyselo (1, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřové žebírko přírodní (1, 7), Brambor vařený, Tatarka (3, 10), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Bramborová na kyselo (1, 6, 7, 9, 10, 11), Srnčí guláš (1), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)
pá 6.2.	CIZI	Varianta 1 Dršťková (přesnídávková) (1), Opékaný salám gothaj, Čocka na kyselo (1), Chléb křupák (1, 7), Okurek, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Dršťková (přesnídávková) (1), Bramborové šišky s mákem 360g (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)
so 7.2.	CIZI	Zeleninová se strouháním (1, 3, 7, 9), Hovězí plátek na žampionech (1, 7), Rýže dušená, Mrkvový salát s jablky a celerem (9), Ovocný nápoj (12)	
ne 8.2.	CIZI	Slepičí vývar s masem a nudlemi (1, 3, 9), Kuře pečené na slanině (7), Štouchané brambory s máslem (7), Kompot meruňky, 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

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. Vlíčí bob (Lupina)

14. Měkkýši

