

Jídelní lístek A

od 16.2.2026 do 22.2.2026

		Oběd	
po 16.2.	CIZI	Varianta 1 Hovězí s kapáním (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřová kýta po valašsku(žampiony,zakys smetana,kopr) (1, 7), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Hovězí s kapáním (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Mexický guláš (1, 7), Rýže dušená, Ovocný nápoj (12)
út 17.2.	CIZI	Varianta 1 Čočková s párkem (1), Rybí filé kořeněné smažené v těstíčku (1, 3, 4, 7, 10), Brambor maščený máslem (7), Salát míchaný (7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Čočková s párkem (1), Vepřové žebírko bratislavské(smetana,paprika,okurky,hrášek,mrkev) (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)
st 18.2.	CIZI	Varianta 1 Zeleninová s jáhly (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kuřecí stehno pečené na másle (1, 7), Brambor vařený, Salát míchaný (7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Zeleninová s jáhly (1, 6, 7, 9, 10, 11), Srnčí ragú na víně (1, 9, 12), Těstoviny s petrželí (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)
čt 19.2.	CIZI	Varianta 1 Rajčatová s ovesnými vločkami (1), Hovězí pečeně po burgundsku(koř zelenina, víno, protlak) (1, 9, 12), Rýže dušená, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Rajčatová s ovesnými vločkami (1), Zapékané těstoviny se špenátem a uz. oběd (1, 3, 7), Okurkový salát, Ovocný nápoj (12)
pá 20.2.	CIZI	Varianta 1 Pórková s vejci (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Židovské vepřové žebírko smažené(česnekové) (1, 3, 7), Brambor maščený máslem (7), Tatarka (3, 10), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Pórková s vejci (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Krupicová kaše s čokoládou (1, 6, 7), Ovocný nápoj (12)
so 21.2.	CIZI	Špejcharová (1, 3, 9), Kuřecí prsíčka ve vejíčku (1, 3), Bramborová kaše (7), Kompot meruňky, Ovocný nápoj (12)	
ne 22.2.	CIZI	Kmínová s vejci (1, 3, 9), Vepřová plec po selsku (1), Zelí kysané (1), Bramborový knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	

Změna jídelního lístku vyhrazena. Doba spotřeby do 14.00 hodin

Vypracoval: Marcela Příhodová, 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

8. Ořechy

9. Celer

10. Hořčice

11. Sezamová semena

12. Oxid siřičitý a siřičitany