

Jídelní lístek A

od 2.3.2026 do 8.3.2026

		Oběd	
po 2.3.	CIZI	Varianta 1 Rajčatová s těstovinovou rýží (1, 7), Myslivecká hovězí pečeně (zelenina, víno) (1, 7, 9, 12), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Rajčatová s těstovinovou rýží (1, 7), Rybí filé zapečené se sýrem (4, 7), Brambor vařený, Tatarka (3, 10), Ovocný nápoj (12)
út 3.3.	CIZI	Varianta 1 Polévka Bramborový krém (1, 7), Domažilické vepřové ragú(smetana,vejce,okurek,hrášek) (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Špecle (1, 3), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Polévka Bramborový krém (1, 7), Rizoto z kuřecího masa (7), Salát míchaný (7), Ovocný nápoj (12)
st 4.3.	CIZI	Varianta 1 Hovězí s těstovinou (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Hovězí guláš (1), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Hovězí s těstovinou (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Sekaný vepřový řízek s nivou (1, 3, 7), Brambor vařený, Dušená zelenina na másle (1, 7), Ovocný nápoj (12)
čt 5.3.	CIZI	Varianta 1 Rýžová s mlékem a vejci (1, 3, 7, 9), Kuřecí roláda (1, 3, 6, 7), Špenát dušený (1), Brambor vařený, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Rýžová s mlékem a vejci (1, 3, 7, 9), Šunkové flíčky zapékané (1, 3, 7), Salát z červené řepy, Ovocný nápoj (12)
pá 6.3.	CIZI	Varianta 1 Hovězí se strouháním (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřový vřabec (1), Zelí bílé hlávkové (1), Bramborový knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Hovězí se strouháním (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřová játra na cibulce (1), Rýže dušená, Okurek, Ovocný nápoj (12)
so 7.3.	CIZI	Hrstková (1, 3, 7, 9), Bratislavská vepřová plec(smetana,paprika,okurek,mrkev) (1, 7, 9), Těstoviny (1), Ovocný nápoj (12)	
ne 8.3.	CIZI	Z jarní zeleniny (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kuřecí medailonky přírodní (1, 3, 6, 7), Bramborová kaše (7), Mrkvový salát s mandarinkami, 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 – 200gSkupiny 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. Vlíčí bob (Lupina) |
| 7. Mléko včetně laktosy | 14. Měkkýši |

