

Jídelní lístek A

od 9.3.2026 do 15.3.2026

		Oběd	
po 9.3.	CIZI	Varianta 1 Hovězí s krupicí a vejci (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Uzená plec vařená, Omáčka křenová (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Hovězí s krupicí a vejci (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřové maso dušené v mrkvi (1, 7), Brambor vařený, Ovocný nápoj (12)
út 10.3.	CIZI	Varianta 1 Gulášová (1, 6, 7, 9, 10, 11), Aljašská treska na roštu (1, 3, 4), Brambor vařený, Tatarka (3, 10), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Gulášová (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kuřecí maso na indický způsob(jablka,smetana,kari) (1, 7), Rýže dušená, Ovocný nápoj (12)
st 11.3.	CIZI	Varianta 1 Květáková (1, 7), Segedinský guláš speciál (1, 7, 9, 10, 11), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Květáková (1, 7), Telecí na žampionech (1), Těstoviny s pažitkou (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)
čt 12.3.	CIZI	Varianta 1 Kuřecí vývar s masem a nudlemi (1, 3, 6, 9), Vepřové žebírko smažené (1, 3, 7), Štouchané brambory s máslem (7), Salát z čínského zelí, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Kuřecí vývar s masem a nudlemi (1, 3, 6, 9), Kuřecí bulgureto se zeleninou a sýrem (1, 7, 9), Salát z čínského zelí, Ovocný nápoj (12)
pá 13.3.	CIZI	Varianta 1 Smetanová kyselačka s vejci (1, 3, 7), Debrecínský guláš (1), Chléb křupák (1, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Smetanová kyselačka s vejci (1, 3, 7), Žemlovka s jablky a tvarohem (1, 3, 7, 12), Ovocný nápoj (12)
so 14.3.	CIZI	Česneková s bramborem (1, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřová pečeně znojemská (1), Rýže dušená, Salát z červené řepy, Ovocný nápoj (12)	
ne 15.3.	CIZI	Slepičí vývar s masem a nudlemi (1, 3, 9), Závitek vepřový se šunkou (1, 7), Bramborová kaše (7), Hrášek s karotkou na másle o. (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 – 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 |