

Jídelní lístek A

od 13.7.2026 do 19.7.2026

		Oběd	
po 13.7.	CIZI	Varianta 1 Pórková s vejci (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Hovězí pečeně na paprice (1, 7), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Pórková s vejci (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Kuřecí plátek přírodní (1), Rýže zeleninová (9), Ovocný nápoj (12)
út 14.7.	CIZI	Varianta 1 Kuřecí vývar s masem a nudlemi (1, 3, 6, 9), Vepřová krkovička pečená (1), Kapusta dušená (1), Brambor vařený, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Kuřecí vývar s masem a nudlemi (1, 3, 6, 9), Ruská vepřová pečeně(žampiony,zelenina,smetana) (1, 7, 9, 10), Těstoviny (1), Ovocný nápoj (12)
st 15.7.	CIZI	Varianta 1 Celerová (1, 6, 7, 9, 10, 11), Svičková na smetaně (1, 7, 9), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Celerová (1, 6, 7, 9, 10, 11), Brambory zapečené se sýrem (3, 7), Salát z červené řepy, Ovocný nápoj (12)
čt 16.7.	CIZI	Varianta 1 Játrová pol. (1), Židovské vepřové žebírko smažené(česnekové) (1, 3, 7), Brambor maštěný máslem (7), Mrkvový salát s meruňkami, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Játrová pol. (1), Zapékané těstoviny se špenátem a uz. oběd (1, 3, 7), Mrkvový salát s meruňkami, Ovocný nápoj (12)
pá 17.7.	CIZI	Varianta 1 Hovězí s bulgurem (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Vejce vařené 2 ks (3), Fazolové lusky na smetaně (1, 7), Brambor vařený, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Hovězí s bulgurem (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Bramborové šišky s máslem a perníkem (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)
so 18.7.	CIZI	Květáková (1, 7), Guláš vepřový debrecínský (1, 6, 7, 9, 10, 11), Rýže dušená, Ovocný nápoj (12)	
ne 19.7.	CIZI	Kmínová s vejci (1, 3, 9), Vepřový závitok plněný na smetaně (1, 3, 7, 9), Kynutý 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 – 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. Vlčí bob (Lupina) |
| 7. Mléko včetně laktosy | 14. Měkkýši |