

# Jídelní lístek A

od 20.7.2026 do 26.7.2026

		Oběd	
po 20.7.	CIZI	<b>Varianta 1</b> Zelná (1, 7), Vepřová kýta po burgundsku(koř zelenina,víno,protlak) (1, 9, 12), Rýže dušená, Ovocný nápoj (12)	<b>Varianta 2</b> Zelná (1, 7), Aljašská treska na roštu (1, 3, 4), Brambor mašičovaný máslem (7), Tatarka (3, 10), Ovocný nápoj (12)
út 21.7.	CIZI	<b>Varianta 1</b> Zeleninová se strouháním (1, 3, 7, 9), Uzená plec vařená, Omáčka smetanový křen (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	<b>Varianta 2</b> Zeleninová se strouháním (1, 3, 7, 9), Azu po tatarsku (hov maso, protlak, okurek) (1), Brambor vařený, Ovocný nápoj (12)
st 22.7.	CIZI	<b>Varianta 1</b> Hovězí s masem a těstovinou (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřová plec po selsku (1), Špenát dušený (1), Bramborový knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	<b>Varianta 2</b> Hovězí s masem a těstovinou (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Krůtí maso(zadělané) (1, 7, 9), Těstoviny (1), Ovocný nápoj (12)
čt 23.7.	CIZI	<b>Varianta 1</b> Fazolková (1, 7), Kuřecí prsíčka smažená v těstíčku (1, 3, 7), Brambor mašičovaný máslem (7), Okurkový salát se smetanou (7), Ovocný nápoj (12)	<b>Varianta 2</b> Fazolková (1, 7), Hovězí na pepři (1), Rýže dušená, Okurkový salát se smetanou (7), Ovocný nápoj (12)
pá 24.7.	CIZI	<b>Varianta 1</b> Topolčanská(hrách,kroupy,bramb.,hov.maso) (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kuře pečené na másle (1, 7), Štouchané brambory s máslem (7), Rajčatový salát, Ovocný nápoj (12)	<b>Varianta 2</b> Topolčanská(hrách,kroupy,bramb.,hov.maso) (1, 6, 7, 9, 10, 11), Nudlový nákyp s tvarohem a jablky (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)
so 25.7.	CIZI	Vločková (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Bratislavská vepřová plec(smetana,paprika,okurek,mrkev) (1, 7, 9), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	
ne 26.7.	CIZI	Kapustová (1, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřové žebírko přírodní (1, 7), Rýže dušená, Kompot míchaný, 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 | 8. Ořechy                      |
| 2. Koriš                               | 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                    |