

# Jídelní lístek

od 16.12.2024 do 22.12.2024

		Oběd	
po 16.12.	CIZI	<b>Varianta 1</b> Hráškový krém (1, 7), Vepřová pečeně štěpánská(plněná vejcem) (1, 3), Rýže dušená, Ovocný nápoj (12)	<b>Varianta 2</b> Hráškový krém (1, 7), Zapečené těstoviny s kuřecím masem (1, 3, 7), Kompot míchaný, Ovocný nápoj (12)
út 17.12.	CIZI	<b>Varianta 1</b> Bramborová (1, 6, 7, 9, 10, 11), Maminčino kuře(těstoviny,játra,žampiony) (1, 7), Ovocný nápoj (12)	<b>Varianta 2</b> Bramborová (1, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřové žebírko lašské(protlak,zak smetana,kopr) (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)
st 18.12.	CIZI	<b>Varianta 1</b> Hovězí s drobením (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Sekaná pečeně (1, 3, 7), Brambor mašžený máslem (7), Mrkvový salát s ananase, Ovocný nápoj (12)	<b>Varianta 2</b> Hovězí s drobením (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Azu po tatarsku (hov maso, protlak, okurek) (1), Rýže dušená, Ovocný nápoj (12)
čt 19.12.	CIZI	<b>Varianta 1</b> Pórková s vejci (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Hovězí na smetaně (1, 7, 9), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	<b>Varianta 2</b> Pórková s vejci (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Krutí medailonky přírodní (7), Brambor vařený, Salát z červené řepy, Ovocný nápoj (12)
pá 20.12.	CIZI	<b>Varianta 1</b> Haše krémová polévka (1, 6, 7, 9, 10, 11), Jitřnicový a jelítkový prejt (1), Zelí kysané (1), Brambor vařený, Ovocný nápoj (12)	<b>Varianta 2</b> Haše krémová polévka (1, 6, 7, 9, 10, 11), Rýžový nákyp s ovocem (3, 7, 12), Ovocný nápoj (12)
so 21.12.	CIZI	Hovězí s masem a rýží (1, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřový závitěk plněný na smetaně (1, 3, 7, 9), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	
ne 22.12.	CIZI	Slepičí vývar s masem a nudlemi (1, 3, 9), Kuřecí roláda (1, 3, 6, 7), Bramborová kaše (7), Kompot míchaný, Ovocný nápoj (12)	

Změna jídelního lístku vyhrazena. Doba spotřeby do 14.00 hodin

Vypracoval: Štěpánka Barčáková, 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. Koryši                              | 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                    |