Jídelní lístek A od 6.1.2025 do 12.1.2025

		Oběd	
po 6.1.	**CIZI**	**Varianta 1** Z fazolových lusků na kyselo (1, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřová pečeně (1), Špenát dušený (1), Bramborový knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	**Varianta 2** Z fazolových lusků na kyselo (1, 6, 7, 9, 10, 11), Špagety s vepřovým masem a rajčaty (1, 7), Ovocný nápoj (12)
út 7.1.	**CIZI**	**Varianta 1** Hovězí se strouháním (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Soukenický řízek(mleté maso) (1, 3, 7), Brambor mašťěný máslem (7), Salát z čínského zelí s jablky a mrkví, Ovocný nápoj (12)	**Varianta 2** Hovězí se strouháním (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Hovězí maso vařené, Omáčka koprová (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)
st 8.1.	**CIZI**	**Varianta 1** Polévka Bramborový krém (1, 7), Kuře pečené na kysaném zelí (1, 7, 9, 10), Brambor vařený, Ovocný nápoj (12)	**Varianta 2** Polévka Bramborový krém (1, 7), Hovězí pečeně přírodní (1), Rýže dušená, Kompot míchaný, Ovocný nápoj (12)
čt 9.1.	**CIZI**	**Varianta 1** Hrachová s párkem (1), Zbojnický skřivan (hov maso, klobása, slanina) (1, 6, 7, 9, 10, 11), Rýže dušená, Ovocný nápoj (12)	**Varianta 2** Hrachová s párkem (1), Rybí filé zapečené se sýrem (4, 7), Brambor mašťěný máslem (7), Tatarka (3, 10), Ovocný nápoj (12)
pá 10.1.	**CIZI**	**Varianta 1** Špejcharová (1, 3, 9), Moravský guláš(hl zelí,hovězí maso,brambor) (1), Chléb křupák (1, 7), Ovocný nápoj (12)	**Varianta 2** Špejcharová (1, 3, 9), Vločková kaše s máslem a skořicí (1, 7), Kompot švestky, Ovocný nápoj (12)
so 11.1.	**CIZI**	Brokolicová (1, 7), Krůtí po vídeňsku(smetana,mrkev,hrášek,protlak,citron) (1, 7), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	
ne 12.1.	**CIZI**	Hovězí s masem a těstovinou (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Kuřecí medailonky přírodní (1, 3, 6, 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: 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
2. Korýši
3. Vejce
4. Ryby
5. Arašídy
6. Sojové boby
7. Mléko včetně laktosy
8. Ořechy
9. Celer
10. Hořčice
11. Sezamová semena
12. Oxid siřičitý a siřičitany
13. Vlčí bob (Lupina)
14. Měkkýši