

Jídelní lístek

od 13.1.2025 do 19.1.2025

		Oběd	
po 13.1.	CIZI	Varianta 1 Květáková jemná (1, 7, 9), Vepřová pečeně cikánská (1, 9, 10), Rýže dušená, Jablka, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Květáková jemná (1, 7, 9), Rybí karbenátky se sýrem (1, 3, 4, 7), Brambor maštěný máslem (7), Tatarka (3, 10), Ovocný nápoj (12), Jablka
út 14.1.	CIZI	Varianta 1 Zeleninová s vejcem (1, 3, 7, 9), Segedinský guláš speciál (1, 7, 9, 10, 11), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Zeleninová s vejcem (1, 3, 7, 9), Bavorský závitok (brambor, uz maso, okurek) (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Rýže dušená, Ovocný nápoj (12)
st 15.1.	CIZI	Varianta 1 Hovězí se sýrovými noky (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřová krkovička pečená (1), Štuchané brambory s máslem (7), Salát z červené řepy, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Hovězí se sýrovými noky (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Kuře na paprice (1, 7), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)
čt 16.1.	CIZI	Varianta 1 Fazolková (1, 7), telecí na slanině (1), Rýže s baby karotkou, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Fazolková (1, 7), Karbenátek pečený (1, 3), Kapusta dušená (1), Brambor vařený, Ovocný nápoj (12)
pá 17.1.	CIZI	Varianta 1 Hovězí s játrovou rýží (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Židovské vepřové žebírko smažené(česnekové) (1, 3, 7), Brambor maštěný máslem (7), Salát z kysaného zelí, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Hovězí s játrovou rýží (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Šunkové flíčky zapékané (1, 3, 7), Salát z kysaného zelí, Ovocný nápoj (12)
so 18.1.	CIZI	Rajčatová s rýží (1, 7), Uzené kuřecí stehno, Bramborová kaše (7), Okurkový salát, Ovocný nápoj (12)	
ne 19.1.	CIZI	Z jarní zeleniny (1, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřová pečeně po pražsku(vejce,šunka,hrášek) (1, 3), Rýže dušená, Kompot dýně, 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. Arašidy

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