

Jídelní lístek

od 20.1.2025 do 26.1.2025

		Oběd	
po 20.1.	CIZI	Varianta 1 Hovězí s těstovinou (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Hovězí maso vařené, Omáčka rajská (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Hovězí s těstovinou (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Medailon z krůtích prsou (1, 7), Mrkev dušená (1, 7), Brambor vařený, Ovocný nápoj (12)
út 21.1.	CIZI	Varianta 1 Topolčanská(hrách,kroupy,bramb.,hov.maso) (1, 6, 7, 9, 10, 11), Hovězí tokáň (červená kapie, rajský protlak) (1), Rýže dušená, Banán, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Topolčanská(hrách,kroupy,bramb.,hov.maso) (1, 6, 7, 9, 10, 11), Hamburgská vepřová kýta(smetanová máčka,šunka,okurek) (1, 7, 9, 10), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Banán, Ovocný nápoj (12)
st 22.1.	CIZI	Varianta 1 Pórková s vejci (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Kuře pečené na slanině (7), Brambor vařený, Salát z červené řepy, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Pórková s vejci (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Špagety s vepřovým masem a rajčaty (1, 7), Ovocný nápoj (12)
čt 23.1.	CIZI	Varianta 1 Zelná s klobásou (1, 7), Vepřová pečeně znojemská (1), Rýže dušená, Kompot broskve, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Zelná s klobásou (1, 7), Masový nákyp (1, 3, 6), Bramborová kaše (7), Kompot broskve, Ovocný nápoj (12)
pá 24.1.	CIZI	Varianta 1 Houbařská zalitá (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Bramborový guláš se salámem O. (1, 6, 7, 9, 10, 11), Chléb křupák (1, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Houbařská zalitá (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Koblíhy (1, 3, 7, 12), Ovocný nápoj (12)
so 25.1.	CIZI	Játrová pol. (1), Vepřová kýta na smetaně (1, 7, 9, 10), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	
ne 26.1.	CIZI	Hovězí s masem a těstovinou (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Kuřecí řízek stehenní (1, 3, 7), Brambor maštný máslem (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. 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 |