

# Jídelní lístek

od 27.1.2025 do 2.2.2025

		Oběd	
po 27.1.	CIZI	<b>Varianta 1</b> Bramborová (1, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřová kýta po burgundsku(koř zelenina,víno,protlak) (1, 9, 12), Rýže dušená, Ovocný nápoj (12)	<b>Varianta 2</b> Bramborová (1, 6, 7, 9, 10, 11), Hovězí maso vařené, Omáčka žampionová (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)
út 28.1.	CIZI	<b>Varianta 1</b> Kozí brada (zelí hl.,brambory, salám) (1, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřová játra po selsku(mlété maso,cibule,slanina,játra) (1, 3, 7), Bramborová kaše (7), Salát z červené řepy, Ovocný nápoj (12)	<b>Varianta 2</b> Kozí brada (zelí hl.,brambory, salám) (1, 6, 7, 9, 10, 11), Rizoto z telecího masa (1, 7), Salát z červené řepy, Ovocný nápoj (12)
st 29.1.	CIZI	<b>Varianta 1</b> Česneková s krupkami (1, 6, 7, 9, 10, 11), Uzená moravská kýta, Špenát dušený (1), Bramborový knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	<b>Varianta 2</b> Česneková s krupkami (1, 6, 7, 9, 10, 11), Hovězí na pepři (1), Rýže dušená, Ovocný nápoj (12)
čt 30.1.	CIZI	<b>Varianta 1</b> Frankfurtská s bramborem (1), Obalovaný sendvič se sýrem (1, 3, 7), Brambor maššžený máslem (7), Okurkový salát se smetanou (7), Ovocný nápoj (12)	<b>Varianta 2</b> Frankfurtská s bramborem (1), Kuřecí prsíčka na smetaně s vínem (1, 7, 12), Rýže dušená, Ovocný nápoj (12)
pá 31.1.	CIZI	<b>Varianta 1</b> Kuřecí vývar s masem a nudlemi (1, 3, 6, 9), Vepřové žebírko sikulské(kys zelí,paprika,smetana) (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	<b>Varianta 2</b> Kuřecí vývar s masem a nudlemi (1, 3, 6, 9), Květákový nákyp (1, 3, 7), Brambor maššžený máslem (7), Kompot hrozny, Ovocný nápoj (12)
so 1.2.	CIZI	Selská kroupová (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kuřecí roláda (1, 3, 6, 7), Bramborová kaše (7), Mrkvový salát s ananasem, Ovocný nápoj (12)	
ne 2.2.	CIZI	Hovězí s játrovou rýží (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřová kýta na paprice (1, 7), Kynutý knedlík (1, 3, 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 | 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                    |