

Jídelní lístek

od 17.2.2025 do 23.2.2025

		Oběd	
po 17.2.	CIZI	Varianta 1 Čočková (1, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřová kýta po valašsku(žampiony,zakys smetana,kopr) (1, 7), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Čočková (1, 6, 7, 9, 10, 11), Mexický guláš (1, 7), Rýže dušená, Ovocný nápoj (12)
út 18.2.	CIZI	Varianta 1 Hovězí s rýží a hráškem (1, 6, 7, 9, 10, 11), Rybí filé kořeněné smažené v těstíčku (1, 3, 4, 7, 10), Brambor maštěný máslem (7), Salát míchaný (7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Hovězí s rýží a hráškem (1, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřové žebírko bratislavské(smetana,paprika,okurky,hrášek,mrkev) (1, 6, 7, 9, 10, 11), Těstoviny (1), Ovocný nápoj (12)
st 19.2.	CIZI	Varianta 1 Z vaječné jíšky (1, 3, 9), Kuřecí stehno pečené na másle (1, 7), Kedlubnové zelí (1), Brambor vařený, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Z vaječné jíšky (1, 3, 9), Vepřové plíčky na smetaně (1, 7, 9, 10), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)
čt 20.2.	CIZI	Varianta 1 Hovězí s těstovinou (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřová pečeně po orientálsku(rajče,paprika,žampiony,víno) (1, 12), Rýže dušená, Okurkový salát, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Hovězí s těstovinou (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Zapékané těstoviny se špenátem a uz. oběd (1, 3, 7), Okurkový salát, Ovocný nápoj (12)
pá 21.2.	CIZI	Varianta 1 Špenátová (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Smažený karbenátek (1, 3), Brambor maštěný máslem (7), Tatarka (3, 10), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Krupicová kaše s čokoládou (1, 6, 7), Špenátová (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Ovocný nápoj (12)
so 22.2.	CIZI	Špejcharová (1, 3, 9), Kuřecí prsíčka ve vejíčku (1, 3), Bramborová kaše (7), Kompot meruňky, Ovocný nápoj (12)	
ne 23.2.	CIZI	Kmínová s vejci (1, 3, 9), Vepřová plec po selsku (1), Zelí kysané (1), 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. Víčí bob (Lupina) |
| 7. Mléko včetně laktosy | 14. Měkkýši |