

Jídelní lístek A

od 24.2.2025 do 2.3.2025

		Oběd	
po 24.2.	CIZI	Varianta 1 Kedlubnová (1, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřová pečeně štěpánská(plněná vejcem) (1, 3), Rýže dušená, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Kedlubnová (1, 6, 7, 9, 10, 11), Telecí perkelt (1, 7), Těstoviny (1), Ovocný nápoj (12)
út 25.2.	CIZI	Varianta 1 Krkonošská cibulačka (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřový vrabec (1), Zelí červené hlávkové (1), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Krkonošská cibulačka (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Pikantní kuřecí steak (3, 7), Brambor maštlžený máslem (7), Tatarka (3, 10), Ovocný nápoj (12)
st 26.2.	CIZI	Varianta 1 Z červené čočky a zeleniny (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Vepřová pečeně frankfurtská (1, 6, 7, 9, 10, 11), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Z červené čočky a zeleniny (1, 6, 7, 9, 10, 11), Hovězí maso v pórku (1), Brambor vařený, Ovocný nápoj (12)
čt 27.2.	CIZI	Varianta 1 Hovězí s masovou rýží (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Uzená krkovička vařená, Štuchané brambory s máslem (7), Salát z červené řepy, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Hovězí s masovou rýží (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřové ledvinky na cibulce (1, 6, 7, 9, 10, 11), Rýže dušená, Okurek, Salát z červené řepy, Ovocný nápoj (12)
pá 28.2.	CIZI	Varianta 1 Kulajda (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Aljašská treska smažená 150 g (1, 3, 4, 7), Brambor maštlžený máslem (7), Kompot broskve, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Kulajda (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Nákyp rýžový s tvarohem a ovocem (3, 7), Ovocný nápoj (12)
so 1.3.	CIZI	Hovězí s jáhly (1, 6, 7, 9, 10, 11), Svíčková na smetaně (1, 7, 9), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	
ne 2.3.	CIZI	Brokolicevá (1, 7), Závitek vepřový se šunkou (1, 7), Bramborová kaše (7), Okurkový salát, 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

