

Jídelní lístek A

od 3.3.2025 do 9.3.2025

		Oběd	
po 3.3.	CIZI	Varianta 1 Rajčatová s těstovinovou rýží (1, 7), Myslivecká hovězí pečeně (zelenina, víno) (1, 7, 9, 12), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Rajčatová s těstovinovou rýží (1, 7), Rybí filé Orly (1, 3, 4, 7), Brambor vařený, Ovocný nápoj (12)
út 4.3.	CIZI	Varianta 1 Polévka Bramborový krém (1, 7), Domažilické vepřové ragú(smetana,vejce,okurek,hrášek) (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Špecle (1, 3), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Polévka Bramborový krém (1, 7), Krůtí maso na pepři (1), Rýže dušená, Ovocný nápoj (12)
st 5.3.	CIZI	Varianta 1 Hovězí s těstovinou (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Srnčí guláš (1), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Hovězí s těstovinou (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Sekaný vepřový řízek s nivou (1, 3, 7), Brambor vařený, Dušená zelenina na másle (1, 7), Ovocný nápoj (12)
čt 6.3.	CIZI	Varianta 1 Rýžová s mlékem a vejci (1, 3, 7, 9), Šunkové flíčky zapékané (1, 3, 7), Salát z červené řepy, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Rýžová s mlékem a vejci (1, 3, 7, 9), Celer smažený (1, 3, 7, 9), Brambor maštěný máslem (7), Salát z červené řepy, Tatarka (3, 10), Ovocný nápoj (12)
pá 7.3.	CIZI	Varianta 1 Hovězí se strouháním (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Krůtí kostky pečené na másle (1, 7), Zelí kysané (1), Kynutý knedlík (1, 3, 7),	Varianta 2 Hovězí se strouháním (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřová játra na cibulce (1), Rýže dušená, Okurek, Ovocný nápoj (12)
so 8.3.	CIZI	Drůbková s těstovinou (1, 3, 7, 9), Vepřová kýta po valašsku(žampiony,zakys smetana,kopr) (1, 7), Těstoviny (1), Ovocný nápoj (12)	
ne 9.3.	CIZI	Z jarní zeleniny (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kuřecí medailonky přírodní (1, 3, 6, 7), Bramborová kaše (7), Mrkvový salát s mandarinkami, 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 |

Jídelní lístek A

od 3.3.2025 do 9.3.2025