

PONDĚLÍ 330 ml polévka **Česneková s krutony** (a 1, 3, 9)

1. 150 g **Čočka na kyselo**, 2 ks **sázené vejce**, 2 ks **chléb**, 50 g **okurek** (a 1, 3)
2. 300 g **Zapečené těstoviny s brokolicí, šunkou a sýrem** (a 1, 3, 7)
3. 300 g **Zeleninový kus-kus** (a 1)

ÚTERÝ 330 ml polévka **Kroupová** (a 1,9)

1. 100 g **Hamburská kýta**, 200 g **houskový knedlík** (a 1, 3, 7, 9)
2. 220 g **Smažený květák**, 200 g **vařený brambor** (a 1, 3, 7)
3. 300 g **Zeleninový salát s nivou, tousty** (a 1, 3, 7)

STŘEDA 330 ml polévka **Gulášová** (a 1, 9)

1. 100 g **Vepřový závitok**, 200 g **dušená rýže** (a 1, 9)
2. 300 g **Kynuté jahodové knedlíky s máslem a cukrem** (a 1, 3, 7)
3. 300 g **Obložená houska** (a 1, 3, 7)

ČTVRTEK 330 ml polévka **Vločková se zeleninou** (a 1, 9)

1. 120 g **Babiččina sekaná**, 200 g **bramborová kaše**, 120 g **kompot** (a 1, 3, 7)
2. 220 g **Smažená kuřecí křidélka**, 2 ks **chléb**, 50 g **okurek** (a 1, 3, 7)
3. 300 g **Rajčatový salát s balkánským sýrem**, 2 ks **rohlík** (a 1, 3, 7)

PÁTEK 330 ml polévka **Kmínová s vejcem** (a 1, 3, 9)

1. 120 g **Hornácký guláš**, 2 ks **chléb** (a 1, 9)
2. 300 g **Těstovinový salát s kuřecím masem a zeleninou** (a 1, 3, 7)

Seznam potravinových alergenů, které podléhají legislativnímu označování dle směrnice 1169/11 EU

1 Obiloviny obsahující lepek. 2 Koryši. 3 Vejce. 4 Ryby. 5 Podzemnice olejná. 6 Sójové boby. 7 Mléko. 8 Skořápkové plody. 9 Celer. 10 Hořčice. 11 Sezamová semena. 12 Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO₂. 13 Vlčí bob. 14 Měkkýši. A všechny výrobky z výše uvedených alergenů.

Vedoucí kuchařka: Marešová Jaroslava: tel. 606 746 806. **Kancelář stravovny:** tel. 585 032 260.

Teplé pokrmy jsou určeny k okamžité spotřebě. Výdej jídel do jídlonosičů, mimo termo obalových, na vlastní riziko. Gramáže jídel jsou uvedeny v syrovém stavu. ZMĚNA JÍDEL VYHRAZENA.

Dobrou chuť přeje kolektiv kuchyně.