



Jídelní lístek

Platný od: **1. 6. 2020** do: **5. 6. 2020**

PONDĚLÍ 330 ml polévka **Celerová** (a 1, 9)

1. 220 g **Pečené kuřecí stehno**, 200 g **dušená rýže** (a 1, 9)
2. 200 g **Zeleninové lečo**, 100 g **uzenina**, 2 ks **chléb** (a 1, 3, 9)
3. 300 g **Domácí perník** (a 1, 3, 7)

ÚTERÝ 330 ml polévka **Vývar s hráškem a rýží** (a 1, 9)

1. 120 g **Smažené rybí filé**, 200 g **šťouchaný brambor** (a 1, 3, 4, 7)
2. 300 g **Kynuté knedlíky s jahodami, máslem a cukrem** (a 1, 3, 7)
3. 300 g **Chléb obložený vaječnou omeletou a zeleninou** (a 1, 3, 7, 10)

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

1. 150 g **Segedínský guláš**, 120 g **vepř. bok**, 200 g **houskový knedlík** (a 1, 3, 7)
2. 200 g **Smažený celer**, 200 g **bramborovo-mrkvové pyré** (a 1, 3, 7, 9)
3. 300 g **Smaženky s tvarohem** (a 1, 3, 7)

ČTVRTEK 330 ml polévka **Frankfurtská s párkem** (a 1, 9)

1. 100 g **Vepřové kostky na zelenině**, 200 g **přílohové těstoviny** (a 1, 9)
2. 200 g **Jitrnicový prejt**, 2 ks **chléb**, 50 g **okurek** (a 1)
3. 300 g **Zeleninový bulgur** (a 1, 9)

PÁTEK 330 ml polévka **Vývar s nudlemi** (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 **Těstovinový salát s kuřecím masem a zeleninou** (a 1, 3, 7)

„Namalovaný koláč, hlad neutiší!“

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

1 Obiloviny obsahující lepek. 2 Korišši. 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.