

20
PF 21

Jídelní lístek

Platný od: 4. 1. 2021 do: 8. 1. 2021

PONDĚLÍ

NEVAŘÍ SE – sanitární den

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

1. 100 g **Znojemská pečeně**, 200 g **dušená rýže** (a 1, 3, 9)
2. 200 g **Smažený květák**, 200 g **vařený brambor** (a 1, 3, 7)
3. 300 g **Houbové placičky**, 120 g **červená řepa** (a 1, 3, 7)

STŘEDA 330 ml polévka **Kuřecí vývar s nudlemi a zeleninou** (a 1, 9)

1. 220 g **Pečené kuřecí stehno**, 200 g **bramborová kaše** (a 1, 7)
2. 150 g **Zeleninové lečo**, 120 g **uzenina**, 2 ks **chléb** (a 1, 3)
3. 300 g **Jablková žemlovka s rozinkami** (a 1, 3, 7, 8)

ČTVRTEK 330 ml polévka **Čočková** (a 1, 9)

1. 100 g **Boloňská masová směs sypaná sýrem**, 200 g **špagety** (a 1, 7)
2. 300 g **Palačinky s marmeládou** (a 1, 3, 7)
3. 300 g **Zapečené tousty se šunkou a sýrem** (a 1, 3, 7)

PÁTEK 330 ml polévka **Uzená s kroupami** (a 1, 9)

1. 100 g **Hornácký guláš**, 2 ks **chléb** (a 1)
2. 300 g **Těstovinový salát s kuřecím masem a zeleninou** (a 1, 3, 7)

„Po dobrém obědě lze odpustit každému, i vlastním příbuzným.“

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

1 Obiloviny obsahující lepek. 2 Korýši. 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 Vličí 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 jídelnosičů, mimo termo obalových, na vlastní riziko. Gramáže jídel jsou uvedeny v syrovém stavu. ZMĚNA JÍDEL VYHRAZENA.

Dobrou chuť přeje kolektiv kuchyně.

