

# JÍDELNÍ LÍSTEK

Týden od: 13.03.2023 do: 17.03.2023

Změna jídelního lístku vyhrazena.

<b>Pondělí</b>	Polévka s droždovými knedlíčky, ovoce, čaj ovocný 1,3,9	
	I. Vepřové maso po cikánsku, těstoviny 1 1	62/150 /250
	II. Smažený květák, brambory, tatar. omáčka 1,3,7 3,10	190 /200 /30
<b>S</b>	III. Ovocné knedlíky z tvar. těsta, se šlehačkou 1,3,7	7ks
<b>Úterý</b>	Polévka slepičí, čaj se šťávou 1,9	
<b>S</b>	I. Kuřecí s broskví a sýrem, rýže 1,7,9	70/100 /250
	II. Krkovice na zelených fazolkách, brambory 1 /fazolové lusky, kečup/	62/150 /200
	III. Hodolanská omáčka, chléb 1,3,7 / vejce, uzenina, okurek/	280 /120
<b>Středa</b>	Polévka česneková, čaj šípkový	
	I. Vepřová kýta hamburská, kynuté knedlíky 1,7,9,10 1,3,7	62/200 /200
<b>S</b>	II. Těstoviny Penne s lososem a kopr. omáčkou 1,4,7	250/180
	III. Domácí buchty plněné povidly, kakao 1,3,7 7	5 ks /200
<b>Čtvrtek</b>	Polévka z ovesných vloček, čaj s citronem 1,3,9	
	I. Bramborové knedlíky plněné uzeninou, zelí dušené 1,7,12 1,12	3ks /200
	II. Kuřecí se sójovou omáčkou, jasmínová rýže 1,6	62/80 /250
<b>S</b>	III. Zeleninový talíř / tvarůžková pěna /, pečivo 7 1	340
<b>Pátek</b>	Polévka boršč, čaj se šťávou 1,7,9	
	I. Lipnický špaček, bramb.kaše, salát zelný 1,3 7	80 /300 /100
<b>S</b>	II. Ryba na česneku, hráškové pyré, salát s polníčkem 4 7	80 /150 /50
	III. Pizza Formaggi 1,7	1ks

Látalová Lenka, provozní  
tel. klapka 2642, 2644

**S** = nutričně vyvážená strava pro studenty  
Váhy surovin jsou uvedeny po tepelné úpravě!  
Modrou barvou jsou uvedena čísla alergenů!

# JÍDELNÍ LÍSTEK

Týden od: 13.03.2023 do: 17.03.2023

Změna jídelního lístku vyhrazena.

<b>Pondělí</b>	Polévka s droždovými knedlíčky, ovoce, čaj ovocný 1,3,9	
	I. Vepřové maso po cikánsku, těstoviny 1 1	62/150 /250
	II. Smažený květák, brambory, tatar. omáčka 1,3,7 3,10	190 /200 /30
<b>S</b>	III. Ovocné knedlíky z tvar. těsta, se šlehačkou 1,3,7	7ks
<b>Úterý</b>	Polévka slepičí, čaj se šťávou 1,9	
<b>S</b>	I. Kuřecí s broskví a sýrem, rýže 1,7,9	70/100 /250
	II. Krkovice na zelených fazolkách, brambory 1 /fazolové lusky, kečup/	62/150 /200
	III. Hodolanská omáčka, chléb 1,3,7 / vejce, uzenina, okurek/	280 /120
<b>Středa</b>	Polévka česneková, čaj šípkový	
	I. Vepřová kýta hamburská, kynuté knedlíky 1,7,9,10 1,3,7	62/200 /200
<b>S</b>	II. Těstoviny Penne s lososem a kopr. omáčkou 1,4,7	250/180
	III. Domácí buchty plněné povidly, kakao 1,3,7 7	5 ks /200
<b>Čtvrtek</b>	Polévka z ovesných vloček, čaj s citronem 1,3,9	
	I. Bramborové knedlíky plněné uzeninou, zelí dušené 1,7,12 1,12	3ks /200
	II. Kuřecí se sójovou omáčkou, jasmínová rýže 1,6	62/80 /250
<b>S</b>	III. Zeleninový talíř / tvarůžková pěna /, pečivo 7 1	340
<b>Pátek</b>	Polévka boršč, čaj se šťávou 1,7,9	
	I. Lipnický špaček, bramb.kaše, salát zelný 1,3 7	80 /300 /100
<b>S</b>	II. Ryba na česneku, hráškové pyré, salát s polníčkem 4 7	80 /150 /50
	III. Pizza Formaggi 1,7	1ks

Látalová Lenka, provozní  
tel. klapka 2642, 2644

**S** = nutričně vyvážená strava pro studenty  
Váhy surovin jsou uvedeny po tepelné úpravě!  
Modrou barvou jsou uvedena čísla alergenů!