

JÍDELNÍ LÍSTEK

Týden od: 22.05.2023 do: 26.05.2023

Změna jídelního lístku vyhrazena.

Pondělí	Polévka květáková, ovocná šťáva 1,7		
S	I. Kozácká specialita, rýže 1,8 / vepř.maso, mandle, paprika, žampiony/		62/150 /250
	II. Kuřecí maso s mandlemi, bramboráčky, salát 1,6,8 1		62/80 /4ks /100
	III. Zeleninový talíř (Rybí), pečivo 1		340 /1ks
Úterý	Polévka krkonošská cibulačka, ovocná šťáva 1,3,9		
	I. Pečená krkovicice na kapustě, brambory 1,10		100 /300
	II. Boloňské zapečené těstoviny 1,7 / vepř. maso, drcená rajčata, niva/		340
S	III. Dukátové buchtičky s krémem 1,3,7		230/250
Středa	Polévka hovězí s rýží a hráškem, ovocná šťáva		
	I. Hovězí svíčková na smetaně, kynuté knedlíky 1,7,9,10 1,3,7		62/200 /200
S	II. Smažené králičí karbanátky, brambory, salát zelný 1,3,7 / vepř. bok, kapusta / 7		1ks /300 /100
	III. Šarišské zelí, chléb 1,7,12 /brambory, uzený bok, zelí, protlak, smetana/		350 /120
Čtvrtek	Polévka hráškový krém, ovocná šťáva 1,7		
	I. Marin.kuřecí steak, šťouchané brambory, tatarská omáčka 1 3,7,10		62/50 /300 /30
S	II. Koprová omáčka, vejce vařené, brambory 1,3,7 3		200 /2ks /300
	III. Zeleninový salát / PEPAN na grilu /, pečivo 1,7 1		300
Pátek	Polévka hrstková, ovocná šťáva 1		
	I. Španělský vepř. ptáček, rýže, salát okurkový 1,3,10		80/150 /250 /100
S	II. Rybí filé s rajčaty a mozzarellou, brambory 4,7 7		120 /300
	III. Tvarohový nákyp, kompot 1,3,7		340/100

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: 22.05.2023 do: 26.05.2023

Změna jídelního lístku vyhrazena.

Pondělí	Polévka květáková, ovocná šťáva 1,7	
S	I. Kozácká specialita, rýže 1,8 / vepř.maso,mandle,paprika, žampiony/	62/150 /250
	II. Kuřecí maso s mandlemi, bramboráčky, salát 1,6,8 1	62/80 /4ks /100
	III. Zeleninový talíř (Rybí), pečivo 1	340 /1ks
Úterý	Polévka krkonošská cibulačka, ovocná šťáva 1,3,9	
	I. Pečená krkovice na kapustě, brambory 1,10	100 /300
	II. Boloňské zapečené těstoviny 1,7 /vepř. maso, drcená rajčata,niva/	340
S	III. Dukátové buchtíčky s krémem 1,3,7	230/250
Středa	Polévka hovězí s rýží a hráškem, ovocná šťáva	
	I. Hovězí svíčková na smetaně, kynuté knedlíky 1,7,9,10 1,3,7	62/200 /200
S	II. Smažené králičí karbanátky, brambory, salát zelný 1,3,7 / vepř. bok, kapusta / 7	1ks /300 /100
	III. Šarišské zelí, chléb 1,7,12 /brambory, uzený bok, zelí,protlak,smetana/	350 /120
Čtvrtek	Polévka hráškový krém, ovocná šťáva 1,7	
	I. Marin.kuřecí steak, šťouchané brambory, tatarská omáčka 1 3,7,10	62/50 /300 /30
S	II. Koprová omáčka, vejce vařené, brambory 1,3,7 3	200 /2ks /300
	III. Zeleninový salát / PEPAN na grilu /, pečivo 1,7 1	300
Pátek	Polévka hrstková, ovocná šťáva 1	
	I. Španělský vepř. ptáček, rýže, salát okurkový 1,3,10	80/150 /250 /100
S	II. Rybí filé s rajčaty a mozzarellou, brambory 4,7 7	120 /300
	III. Tvarohový nákyp,kompot 1,3,7	340/100

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!