

JÍDELNÍ LÍSTEK

Týden od: 18.09.2023 do: 22.09.2023

Změna jídelního lístku vyhrazena.

Pondělí	Polévka z ovesných vloček, ovocná šťáva 1,3,9		
	I. Kuřecí a vepř.nudličky na žampionech a kari, rýže 1 /kuřecí, vepřové maso, uzenina, žampiony, kari/	62/150 /250	
S	II. Špagety s tuňákem 1,4,7	180/250	
	III. Zeleninový talíř /Pochoutkový/, pečivo 3 1	340 /1 ks	
Úterý	Polévka hovězí s rýží a hráškem, ovocná šťáva		
	I. Vepřový guláš segedínský, houskové knedlíky 1,7,12 1,3,7	62/220 /200	
	II. Smažená sýrová jehla, brambory, tatarská omáčka 1,3,7 3,7,10	150 /300 /30	
S	III. Zeleninový talíř / vejce+majonéza /, pečivo 3 1	340 /1 ks	
Středa	Polévka dršťková z hlívy ústřičné, ovocná šťáva 1		
	I. Sekaná pečeně, bramb.kaše, salát okurkový 1,3 7	100 /300 /100	
S	II. Zelen.salát s peč.kuř.špalíky marin. v barbecue om., pečivo 7 1	300/80	
	III. Kynutý makový závin, bílá káva 1,3,7 1,7	270 /200	
Čtvrtek	Polévka rybí, ovocná šťáva 1,4,9		
	I. Španělský vepř. ptáček, rýže, salát zelný 1,3,10	80/150 /250 /100	
	II. Vepřová játra na slanině, brambory, salát zelný 1	62/100 /300 /100	
S	III. Těstoviny sypané perníkem, ovoce 1,7	360	
Pátek	Polévka květáková, ovocná šťáva 1,7		
	I. Smažený vepř. řízek, brambory, salát 1,3,7 7	62 /300 /100	
S	II. Hovězí pečeně myslivecká, kynuté knedlíky 1,9 1,3,7	62/200 /200	
	III. Krupicová kaše, ovoce 1,7	360/100	

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: 18.09.2023 do: 22.09.2023

Změna jídelního lístku vyhrazena.

Pondělí	Polévka z ovesných vloček, ovocná šťáva 1,3,9	
	I. Kuřecí a vepř.nudličky na žampionech a kari, rýže 1 /kuřecí, vepřové maso, uzenina, žampiony, kari/	62/150 /250
S	II. Špagety s tuňákem 1,4,7	180/250
	III. Zeleninový talíř /Pochoutkový/, pečivo 3 1	340 /1 ks
Úterý	Polévka hovězí s rýží a hráškem, ovocná šťáva	
	I. Vepřový guláš segedínský, houskové knedlíky 1,7,12 1,3,7	62/220 /200
	II. Smažená sýrová jehla, brambory, tatarská omáčka 1,3,7 3,7,10	150 /300 /30
S	III. Zeleninový talíř / vejce+majonéza /, pečivo 3 1	340 /1 ks
Středa	Polévka dršťková z hlívy ústřičné, ovocná šťáva 1	
	I. Sekaná pečeně, bramb.kaše, salát okurkový 1,3 7	100 /300 /100
S	II. Zelen.salát s peč.kuř.špalíky marin. v barbecue om., pečivo 7 1	300/80
	III. Kynutý makový závin, bílá káva 1,3,7 1,7	270 /200
Čtvrtek	Polévka rybí, ovocná šťáva 1,4,9	
	I. Španělský vepř. ptáček, rýže, salát zelný 1,3,10	80/150 /250 /100
	II. Vepřová játra na slanině, brambory, salát zelný 1	62/100 /300 /100
S	III. Těstoviny sypané perníkem, ovoce 1,7	360
Pátek	Polévka květáková, ovocná šťáva 1,7	
	I. Smažený vepř. řízek, brambory, salát 1,3,7 7	62 /300 /100
S	II. Hovězí pečeně myslivecká, kynuté knedlíky 1,9 1,3,7	62/200 /200
	III. Krupicová kaše, ovoce 1,7	360/100

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!