

JÍDELNÍ LÍSTEK

Týden od: **08.07.2024** do: **12.07.2024**

Změna jídelního lístku vyhrazena.

Pondělí	Polévka rajčatová 1	
I.	Vepřové nudličky se zeleninou, bramboráčky, salát 1 /vepř. maso, papr., fefer., kečup, okurky/	62/150 /4ks /100
II.	Gnocchi se sýrovou omáčkou a kuřecím masem 1,3 / niva, tavený sýr /	300
III.	Špekáčky na černém pivě, chléb 1	2ks /120

Úterý	Polévka z ovesných vloček 1,3,9	
I.	Španělský vepř. ptáček, rýže, salát 1,3,10	80/150 /250 /100
II.	Zelen.salát s peč.kuř.špalíky marin. v barbecue om., pečivo 7 1	300/80
III.	Nudlový nákyp s tvarohem, ovoce 1,3,7	340

Středa	Polévka cibulačka, zákusek 1,9 1,3,7	
I.	Hovězí guláš s cibulí, kynuté knedlíky 1 1,3,7	62/200 /200
II.	Kuřecí rolka s kari omáčkou, těstoviny 1,3 1	70/150 /250
III.	Zeleninový salát ŠOPSKÝ, pečivo 7 1	300 /1 ks

Čtvrtek	Polévka selská 1,9	
I.	Kozácká specialita, rýže, salát 1,8 / vepř.maso, mandle, paprika, žampiony/	62/150 /250 /100
II.	Fazole po bretaňsku, chléb, klobása 1 1	340 /120 /100
III.	Salát ovocný s jogurtem, makovka 7	300/1ks

Pátek	Polévka hovězí s těstovinou 1,9	
I.	Smažený vepř. řízek, brambory, salát zelný 1,3,7 7	62 /300 /100
II.	Hovězí maso námořnické, těstoviny 1,3 1	62/150 /250
III.	Zeleninový talíř /Ševcovský /, pečivo 3,10 1	340 /1 ks

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: **08.07.2024** do: **12.07.2024**

Změna jídelního lístku vyhrazena.

Pondělí	Polévka rajčatová 1	
I.	Vepřové nudličky se zeleninou, bramboráčky, salát 1 /vepř. maso, papr., fefer., kečup, okurky/	62/150 /4ks /100
II.	Gnocchi se sýrovou omáčkou a kuřecím masem 1,3 / niva, tavený sýr /	300
III.	Špekáčky na černém pivě, chléb 1	2ks /120
Úterý	Polévka z ovesných vloček 1,3,9	
I.	Španělský vepř. ptáček, rýže, salát 1,3,10	80/150 /250 /100
II.	Zelen.salát s peč.kuř.špalíky marin. v barbecue om., pečivo 7 1	300/80
III.	Nudlový nákyp s tvarohem, ovoce 1,3,7	340
Středa	Polévka cibulačka, zákusek 1,9 1,3,7	
I.	Hovězí guláš s cibulí, kynuté knedlíky 1 1,3,7	62/200 /200
II.	Kuřecí rolka s kari omáčkou, těstoviny 1,3 1	70/150 /250
III.	Zeleninový salát ŠOPSKÝ, pečivo 7 1	300 /1 ks
Čtvrtek	Polévka selská 1,9	
I.	Kozácká specialita, rýže, salát 1,8 / vepř.maso, mandle, paprika, žampiony/	62/150 /250 /100
II.	Fazole po bretaňsku, chléb, klobása 1 1	340 /120 /100
III.	Salát ovocný s jogurtem, makovka 7	300/1ks
Pátek	Polévka hovězí s těstovinou 1,9	
I.	Smažený vepř. řízek, brambory, salát zelný 1,3,7 7	62 /300 /100
II.	Hovězí maso námořnické, těstoviny 1,3 1	62/150 /250
III.	Zeleninový talíř /Ševcovský /, pečivo 3,10 1	340 /1 ks

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!