

# JÍDELNÍ LÍSTEK

Týden od: 16.09.2024 do: 20.09.2024

Změna jídelního lístku vyhrazena.

<b>Pondělí</b>	Polévka čočková 1,9		
	I. Smažené rybí filé, brambory, rajčatový salát 1,3,4,7 7		80 /300 /100
	II. Vepř.kýta s BABY mrkví, těstoviny 1,9 1		62/150 /250
<b>S</b>	III. Zeleninový salát COLESLAW s kuřecím masem, pečivo 7,9 1,6		300 /1ks
<b>Úterý</b>	Polévka slepičí 1,9		
	I. Kyjevská pečeně, kynuté knedlíky 1,3,7 /uzenina, vejce, smetana, vepř. maso/		62/200 /200
<b>S</b>	II. Vepř. plec na čer.pivě, gnocchi bramborové, špenát dušený 1,10 1,3,7		62/100 /200 /250
	III. Kynutý rohový koláč, bílá káva 1,3,7 1,7		1ks /200
<b>Středa</b>	Polévka frankfurtská 1		
	I. Španělský vepř. ptáček, rýže, salát okurkový 1,3,10		80/150 /250 /100
<b>S</b>	II. Kuř.steak na majoránce se zel.fazolkami a kroupovým rizotem 7,10		62/50
	III. Rýžový nákyp 3,7		360
<b>Čtvrtek</b>	Polévka z ovesných vloček, ovocná bublanina 1,3,9 1,3,7		/250
	I. Sekaná pečeně, brambory, salát zelný 1,3 7		100 /300 /100
	II. Mexické rizoto, salát zelný 1 /kuř.maso,zelenina,drcené rajče/		340 /100
<b>S</b>	III. Zeleninový salát / PEPAN na grilu /, pečivo 1,7 1		300
<b>Pátek</b>	Polévka uzená 1,6		
	I. Kuře na zelí, bramb.knedlíky 7,12 1,7,12		150/100 /200
	II. Zeleninové lečo s uzeninou, chléb 1,3 1		380 /120
<b>S</b>	III. Taštičky povidlové, sypané perníkem 1,3,7,12		280

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: 16.09.2024 do: 20.09.2024

Změna jídelního lístku vyhrazena.

<b>Pondělí</b>	Polévka čočková 1,9		
	I. Smažené rybí filé, brambory, rajčatový salát 1,3,4,7 7		80 /300 /100
	II. Vepř.kýta s BABY mrkví, těstoviny 1,9 1		62/150 /250
<b>S</b>	III. Zeleninový salát COLESLAW s kuřecím masem, pečivo 7,9 1,6		300 /1ks
<b>Úterý</b>	Polévka slepičí 1,9		
	I. Kyjevská pečeně, kynuté knedlíky 1,3,7 /uzenina, vejce, smetana, vepř. maso/		62/200 /200
<b>S</b>	II. Vepř. plec na čer.pivě, gnocchi bramborové, špenát dušený 1,10 1,3,7		62/100 /200 /250
	III. Kynutý rohový koláč, bílá káva 1,3,7 1,7		1ks /200
<b>Středa</b>	Polévka frankfurtská 1		
	I. Španělský vepř. ptáček, rýže, salát okurkový 1,3,10		80/150 /250 /100
<b>S</b>	II. Kuř.steak na majoránce se zel.fazolkami a kroupovým rizotem 7,10		62/50
	III. Rýžový nákyp 3,7		360
<b>Čtvrtek</b>	Polévka z ovesných vloček, ovocná bublanina 1,3,9 1,3,7		/250
	I. Sekaná pečeně, brambory, salát zelný 1,3 7		100 /300 /100
	II. Mexické rizoto, salát zelný 1 /kuř.maso,zelenina,drcené rajče/		340 /100
<b>S</b>	III. Zeleninový salát / PEPAN na grilu /, pečivo 1,7 1		300
<b>Pátek</b>	Polévka uzená 1,6		
	I. Kuře na zelí, bramb.knedlíky 7,12 1,7,12		150/100 /200
	II. Zeleninové lečo s uzeninou, chléb 1,3 1		380 /120
<b>S</b>	III. Taštičky povidlové, sypané perníkem 1,3,7,12		280

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!