

JÍDELNÍ LÍSTEK

Týden od: 13.01.2025 do: 17.01.2025

Změna jídelního lístku vyhrazena.

Pondělí	Polévka krupková 1,9		
	I. Hovězí nudličky s pepřovou omáčkou, těstoviny 1,7 1	62/150 /250	
	II. Smažený sýr, brambory, tatarská omáčka 1,3,7 3,7,10	100 /300 /30	
S	III. Pečená makrela, chléb 4 1	1ks /120	
Úterý	Polévka hovězí s rýží a hráškem		
	I. Pivovarský tokáň, rýže 1 / vepř.maso,pivo,paprika, feferony /	62/150 /250	
S	II. Vejce, brambory, špenát dušený 3 1,3,7	2ks /300 /250	
	III. Palačinky s tvarohem zdobené šlehačkou 1,3,7	4ks	
Středa	Polévka krkonošská cibulačka 1,3,9		
	I. Řízek p.Trošky, bramb.kaše, salát mrkvový 1,3,7,9 /kotleřa,pórek,šunka,smetana/	70 /300 /100	
	II. Tarhoňa s uz.masem a zelím 1,12	280	
S	III. Zeleninový talíř /pom.s mrkví a červ. řepy/, pečivo 3,7 /vejce, pórek/ 1	340 /1 ks	
Čtvrtek	Polévka gulášová, zákusek 1 1,3,7		
	I. Kyjevská pečeně, kynuté knedlíky 1,3,7 /uzenina, vejce, smetana, vepř. maso/	62/200 /200	
	II. Lasagne s mletým vepř.masem 1,7	230	
S	III. Zeleninový salát COLESLAW s kuřecím masem, pečivo 7,9 1	300	
Pátek	Polévka kmínová s vejcem 1,3,9		
S	I. Staročeská krkovice, brambory 1,7,12 /zelí, smetana, sýr/	62/100 /300	
	II. Drůbeží játra na cibulce, rýže, okurek 1	62/150 /250 /100	
	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: 13.01.2025 do: 17.01.2025

Změna jídelního lístku vyhrazena.

Pondělí	Polévka krupková 1,9		
	I. Hovězí nudličky s pepřovou omáčkou, těstoviny 1,7 1	62/150 /250	
	II. Smažený sýr, brambory, tatarská omáčka 1,3,7 3,7,10	100 /300 /30	
S	III. Pečená makrela, chléb 4 1	1ks /120	
Úterý	Polévka hovězí s rýží a hráškem		
	I. Pivovarský tokáň, rýže 1 / vepř.maso,pivo,paprika, feferony /	62/150 /250	
S	II. Vejce, brambory, špenát dušený 3 1,3,7	2ks /300 /250	
	III. Palačinky s tvarohem zdobené šlehačkou 1,3,7	4ks	
Středa	Polévka krkonošská cibulačka 1,3,9		
	I. Řízek p.Trošky, bramb.kaše, salát mrkvový 1,3,7,9 /kotleřa,pórek,šunka,smetana/	70 /300 /100	
	II. Tarhoňa s uz.masem a zelím 1,12	280	
S	III. Zeleninový talíř /pom.s mrkví a červ. řepyl/, pečivo 3,7 /vejce, pórek/ 1	340 /1 ks	
Čtvrtek	Polévka gulášová, zákusek 1 1,3,7		
	I. Kyjevská pečeně, kynuté knedlíky 1,3,7 /uzenina, vejce, smetana, vepř. maso/	62/200 /200	
	II. Lasagne s mletým vepř.masem 1,7	230	
S	III. Zeleninový salát COLESLAW s kuřecím masem, pečivo 7,9 1	300	
Pátek	Polévka kmínová s vejcem 1,3,9		
S	I. Staročeská krkovice, brambory 1,7,12 /zelí, smetana, sýr/	62/100 /300	
	II. Drůbeží játra na cibulce, rýže, okurek 1	62/150 /250 /100	
	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!