

# JÍDELNÍ LÍSTEK

Týden od: 20.01.2025 do: 24.01.2025

Změna jídelního lístku vyhrazena.

<b>Pondělí</b>	Polévka dýňová <small>1,7</small>		
	I. <b>Hovězí guláš s cibulí, kynuté knedlíky</b> <small>1 1,3,7</small>		<b>62/200 /200</b>
	II. <b>Smažený květák, brambory, tatarská omáčka</b> <small>1,3,7 3,7,10</small>		<b>190 /300 /30</b>
<b>S</b>	III. <b>Kaše z ovesných vloček, ovoce</b> <small>1,7</small>		<b>360</b>
<b>Úterý</b>	Polévka zeleninová <small>1,9</small>		
<b>S</b>	I. <b>Vepřové nudličky po orientálsku, rýže</b> <small>1 /žampiony, lečo, víno červ./</small>		<b>62/150 /250</b>
	II. <b>Slovenské halušky s uzeným masem, zelí kysané</b> <small>1 1,12</small>		<b>250/62 /200</b>
	III. <b>Kynuté meruňkové knedlíky se strouhaným tvarohem</b> <small>1,3,7</small>		<b>3ks</b>
<b>Středa</b>	Polévka česneková, ovoce		
<b>S</b>	I. <b>Sekaná pečeně, bramb.kaše, salát zelný</b> <small>1,3 7</small>		<b>100 /300 /100</b>
	II. <b>Houbové rizoto, salát zelný</b>		<b>340 /100</b>
	III. <b>Špecle se sušenými rajčaty a kuř. masem</b> <small>1,7</small>		<b>300</b>
<b>Čtvrtek</b>	Polévka hovězí s kapáním <small>1,3,7,9</small>		
	I. <b>Maďarské obložené zelí, houskové knedlíky</b> <small>1,7,12 /vepř. maso, uzenina, zelí, smetana/ 1,3,7</small>		<b>62/220 /200</b>
<b>S</b>	II. <b>Vepřové maso, brambory, mrkev dušená s hráškem</b> <small>1 1</small>		<b>63/100 /300 /220</b>
	III. <b>Salát s kuřecím masem, celer, ananas, pečivo</b> <small>3,9 1</small>		<b>300</b>
<b>Pátek</b>	Polévka hrachová <small>1</small>		
<b>S</b>	I. <b>Marinovaná krkovice, šťouchané brambory, salát mrkvový</b> <small>1</small>		<b>62/50 /300 /100</b>
	II. <b>Boloňské zapečené těstoviny</b> <small>1,7 /vepř. maso, drcená rajčata, niva/</small>		<b>340</b>
	III. <b>Domácí buchty s marmeládou, kakao</b> <small>1,3,7 7</small>		<b>5 ks /200</b>

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: 20.01.2025 do: 24.01.2025

Změna jídelního lístku vyhrazena.

<b>Pondělí</b>	Polévka dýňová <small>1,7</small>		
	I. <b>Hovězí guláš s cibulí, kynuté knedlíky</b> <small>1 1,3,7</small>		<b>62/200 /200</b>
	II. <b>Smažený květák, brambory, tatarská omáčka</b> <small>1,3,7 3,7,10</small>		<b>190 /300 /30</b>
<b>S</b>	III. <b>Kaše z ovesných vloček, ovoce</b> <small>1,7</small>		<b>360</b>
<b>Úterý</b>	Polévka zeleninová <small>1,9</small>		
<b>S</b>	I. <b>Vepřové nudličky po orientálsku, rýže</b> <small>1 /žampiony, lečo, víno červ./</small>		<b>62/150 /250</b>
	II. <b>Slovenské halušky s uzeným masem, zelí kysané</b> <small>1 1,12</small>		<b>250/62 /200</b>
	III. <b>Kynuté meruňkové knedlíky se strouhaným tvarohem</b> <small>1,3,7</small>		<b>3ks</b>
<b>Středa</b>	Polévka česneková, ovoce		
<b>S</b>	I. <b>Sekaná pečeně, bramb.kaše, salát zelný</b> <small>1,3 7</small>		<b>100 /300 /100</b>
	II. <b>Houbové rizoto, salát zelný</b>		<b>340 /100</b>
	III. <b>Špecle se sušenými rajčaty a kuř. masem</b> <small>1,7</small>		<b>300</b>
<b>Čtvrtek</b>	Polévka hovězí s kapáním <small>1,3,7,9</small>		
	I. <b>Maďarské obložené zelí, houskové knedlíky</b> <small>1,7,12 /vepř. maso, uzenina, zelí, smetana/ 1,3,7</small>		<b>62/220 /200</b>
<b>S</b>	II. <b>Vepřové maso, brambory, mrkev dušená s hráškem</b> <small>1 1</small>		<b>63/100 /300 /220</b>
	III. <b>Salát s kuřecím masem, celer, ananas, pečivo</b> <small>3,9 1</small>		<b>300</b>
<b>Pátek</b>	Polévka hrachová <small>1</small>		
<b>S</b>	I. <b>Marinovaná krkovice, šťouchané brambory, salát mrkvový</b> <small>1</small>		<b>62/50 /300 /100</b>
	II. <b>Boloňské zapečené těstoviny</b> <small>1,7 /vepř. maso, drcená rajčata, niva/</small>		<b>340</b>
	III. <b>Domácí buchty s marmeládou, kakao</b> <small>1,3,7 7</small>		<b>5 ks /200</b>

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!