

	oběd		alergeny
Pondělí 12. 1. 2026	<i>polévka:</i>	Kmínová s vejci	
	I. 100 g	Krůtí na paprice, vařené bramborové těstoviny, ovoce	1,3,6,7,9
	II. 100 g	Švej-ču-žou, rýže Basmati s petrželkou (vepř. kýta, zelí, pór, vejce, solamyl)	1,3,6,9
Úterý 13. 1. 2026	<i>polévka:</i>	Brokolicová s krutonky	
	I. 100 g	Drůbeží závitků, šťouchaný brambor, salát (kuřecí prsa, uzenina, vejce, okurek)	1,3,6,7,9,10
	II. 300 g	Bramborové šišky plněné mákem, přelité máslem s cukrem	1,3,6,7,8,9
Středa 14. 1. 2026	<i>polévka:</i>	Hovězí s masem a těstovinou	
	I. 120 g	Kuřecí přírodní řízek, dušená rýže, teplá zelenina	1,3,6,7,9
	II. 100 g	Azu po tatarsku, vařené těstoviny	1,3,6,9,10
Čtvrtek 15. 1. 2026	<i>polévka:</i>	Gulášová	
	I. 100 g	Holandský řízek, bramborová kaše s česnekem, salát	1,3,6,7,9
	II. 100 g	Medová vepřová pečeně, vařené těstoviny, sýrová omáčka	1,3,6,7,8,9
Pátek 16. 1. 2026	<i>polévka:</i>	Hrstková	
	I.	Zapečené brambory se sýrovou krustou, salát	1,3,5,6,7,9
	II. 100 g	Vepřová znojemská pečeně, dušená rýže, salát	1,5,6,9,10

Hmotnost masa uvedená před daným jídlem, je hmotnost masa v syrovém stavu před tepelnou úpravou. Hmotnost potravin může být upravena-navýšena, s ohledem na cenu pokrmu.

Změna menu vyhrazena. Pokrmy jsou určeny k okamžité spotřebě!

Připravované pokrmy uvedené v jídelním lístku nesou označení alergenů v nich obsažených. Seznam alergenů odpovídá směrnici 2000/89 ES.

Přejeme Vám dobrou chuť!

Vedoucí ŠJ: Marcela Zemanová