

	oběd		alergeny
Pondělí 13. 6. 2022	<i>polévka:</i> Hovězí s játrovou rýží		
	I.	100 g Vepřová plec po selsku, dušené hlávkové (nové) zelí, variace knedlíků, ovoce	1,3,6,7,9,13
	II.	Plněný paprikový lusk, rajčatová omáčka, dušená rýže, ovoce	1,3,5,6,7,8,9,10
Úterý 14. 6. 2022	<i>polévka:</i> Krkonošská cibulačka		
	I.	100 g Vepřový guláš, vařené těstoviny, ovoce	1,3,6,9,10
	II.	2 ks Křenová omáčka, vařené vejce, karlovarský knedlík, ovoce	1,3,6,7,9
Středa 15. 6. 2022	<i>polévka:</i> Hrachová s párkem		
	I.	100 g Bramborový knedlík plněný uzeným masem, dušený špenát	1,3,5,6,7,9,10,12,13
	II.	Frankfurtský závitek, dušená rýže, salát (hov. maso, párek, smetana)	1,3,5,6,7,9,10,12
Čtvrtek 16. 6. 2022	<i>polévka:</i> Rajčatová s těstovinou		
	I.	120 g Záhorácký závitek, šťouchaný brambor, ovoce (vepř. kotleta, kysané zelí)	1,3,6,9,10
	II.	Špenátová omáčka se sýrem a kuřecím masem, špagety, ovoce	1,3,6,7,9,10
Pátek 17. 6. 2022	<i>polévka:</i> Hovězí s masem a nudlemi		
	I.	Smažená ryba, bramborová kaše s česnekem, salát	1,3,4,6,7,9
	II.	Bratislavská vepřová pečeně, vařené bramborové těstoviny, ovoce	1,3,6,7,9,10

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