HOTELOVÁ ŠKOLA OSTRAVA

Jídelní lístek

48. týden

	oběd			alergeny
Pondělí 23. 11. 2026	*polévka:*		Hnědá s opraženou krupicí	
	I.	220 g	Kuře na paprice, vařené těstoviny	1,3,6,7,9
	II.	100 g	Švej-ču-žou, rýže Basmati s petrželkou (vepř. kýta, zelí, pór, vejce, solamyl)	1,3,6,7,9
Úterý 24. 11. 2026	*polévka:*		Brokolicová s krutonky	
	I.		Sekaná pečeně, dušená kapusta, vařený brambor	1,3,6,7,9,10
	II.		Pečené kuřecí stehno, houbová tarhoňa s majoránkou a česnekem	1,6,7,9
Středa 25. 11. 2026	*polévka:*		Hovězí s masem a těstovinou	
	I.	100 g	Krůtí prsa na cizrně s řapíkatým celerem, dušená rýže	1,3,6,79,10
	II.	120 g	Kuřecí přírodní řízek, bramborová kaše, teplá zelenina	1,3,6,7,9
Čtvrtek 26. 11. 2026	*polévka:*		Rajčatová s těstovinou	
	I.	100 g	Králík na zelenině, vařený brambor, salát	1,3,5,6,7,8,9,10
	II.	100 g	Medová vepřová pečeně, vařené těstoviny, sýrová omáčka	1,3,5,6,7,8,9,10
Pátek 27. 11. 2026	*polévka:*		Hrstková	
	I.	100 g	Hovězí štěpánská pečeně, dušená rýže	1,3,5,6,9
	II.		Vepřový guláš, houskový knedlík	1,5,6,7,9,10

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 určené 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