HOTELOVÁ ŠKOLA OSTRAVA

Jídelní lístek

49. týden

	oběd			alergeny
Pondělí 30. 11 2026	*polévka:*		Celerová s krutonky	
	I.	100 g	Džuveč z vepřového masa, dušená rýže	1,6,7,9
	II.	2 ks	Koprová omáčka, vařené vejce, vařený brambor	1,3,6,7,9
Úterý 1. 12. 2026	*polévka:*		Bramborová	
	I.	100 g	Dušený špenát, vepřová pečeně, brambor vařený	1,3,6,7,9
	II.		Drůbeží rizoto, okurek	1,3,6,7,9,10
Středa 2. 12. 2026	*polévka:*		Rajčatová se sýrovým kapáním	
	I.		Pečená ryba, bramborová kaše, salát	1,3,4,6,7,9
	II.		Fazolové ragú, okurek, chléb (bezmasé)	1,3,6,7,9,11
Čtvrtek 3. 12. 2026	*polévka:*		Mrkvová	
	I.	100 g	Smažený karbanátek, bramborová kaše, kompot	1,3,5,6,7,9,11
	II.	100 g	Kuřecí soté, vařené těstoviny	1,3,5,6,7,9,10,11
Pátek 4. 12. 2026	*polévka:*		Pekelná s nudlemi	
	I.	100 g	Mikulášský závitek, šťouchaný brambor, salát (kuř. prsa, paprika čerstvá, angl. slanina, sýr eidam)	1,3,6,79
	II.	100 g	Andělské nudličky z vepřového masa, dušená rýže, salát (vepř. kotleta, rajčata)	1,3,6,9,10

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 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