

JÍDELNÍ LÍSTEK

1.7. – 4. 7. 2021

1. 7.	A	Pol. valašská kyselice, Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem 210g+210ml
ČT	B	Pol. valašská kyselice, Kuřecí stehno se slaninou 150g+200ml, rýže, okurek steril.

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

2. 7.	A	Pol. jarní, Šamorýnská směs 300ml, chléb
PÁ	B	Pol. jarní, Čevapčiči s oblohou 80g, brambory

Vedoucí kuchaři: Pekajová/Valenta

3. 7.	A	Pol. s droždovými knedlíčky, Kuřecí maso s hlívou ústřičnou 300ml, těstoviny
SO	B	Pol. s droždovými knedlíčky, Vepřová pečeně 64g, zelí z červené řepy 250g, knedlík

Vedoucí kuchaři: Pekajová/Valenta

4. 7.	A	Pol. hovězí vývar s rýží, Vepřový závitok na smetaně 90g+200ml, knedlík
NE	B	Pol. hovězí vývar s rýží, Kuřecí prsa se šunkou a sýrem 64g+150ml, brambory, salát

Vedoucí kuchaři: Pekajová/Valenta

polévka – 0,4l
salát, kompot – 150g
brambory - 250g

bramborová kaše - 270g
těstoviny - 200g
knedlík – 160g

bramborový salát - 280g
chléb, rohlík – 2 ks

ODHLÁŠENÍ OBĚDU NA NÁSLEDUJÍCÍ DEN LZE PROVÉST DO 11.00 HODIN A POUZE V PRACOVNÍ DEN

Informace o alergenech a nutričních hodnotách obsažených v potravinách jsou k dispozici na vyžádání u nutričního terapeuta
Jídlo slouží k okamžité spotřebě

Změna jídelního lístku vyhrazena

JÍDELNÍ LÍSTEK

5. 7. – 11. 7. 2021

STÁTNÍ SVÁTEK

5. 7.		
PO	A	Pol. drůbková s nudlemi, Kuře pečené 150g+200ml, rýže, okurek sterilovaný
	B	Pol. drůbková s nudlemi, Kuře pečené 150g+200ml, rýže, okurek sterilovaný

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

STÁTNÍ SVÁTEK

6. 7.		
ÚT	A	Pol. krupicová s vejcem, Smažený vepřový řízek v bylinkové krustě 120g, brambory, salát
	B	Pol. krupicová s vejcem, Smažený vepřový řízek v bylinkové krustě 120g, brambory, salát

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

7. 7.		
ST	A	Pol. kedlubnová, Flamendr vepřový 300g, chléb
	B	Pol. kedlubnová, Bratislavská plec 64g+200g, těstoviny

Vedoucí kuchaři: Pekajová/Valenta

8. 7.		
ČT	A	Pol. gulášová, Kynuté meruňkové knedlíky s tvarohem 350g
	B	Pol. gulášová, Vepřový záhorácký závitek 90g, rýže

Vedoucí kuchaři: Pekajová/Valenta

9. 7.		
PÁ	A	Pol. jáhlová, Vepřový vrabec 64g, dušený špenát 250g, bramborový knedlík
	B	Pol. jáhlová, Milánské těstoviny 300g

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

10. 7.		
SO	A	Pol. květáková, Kuřecí perkelt 250g, těstoviny
	B	Pol. květáková, Debrecínský guláš 300ml, knedlík

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

11. 7.		
NE	A	Pol. hov. s těstovinou, Mleté válečky ve slanině 80g, šťouch.brambory, salát
	B	Pol. hovězí s těstovinou, Kuřecí nudličky na čínský způsob 300ml, rýže

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

ODHLÁŠENÍ OBĚDU NA NÁSLEDUJÍCÍ DEN LZE PROVÉST DO 11.00 HODIN A POUZE V PRACOVNÍ DEN

Informace o alergenech a nutričních hodnotách obsažených v potravinách jsou k dispozici na vyžádání u nutričního terapeuta

Jídlo slouží k okamžité spotřebě

Změna jídelního lístku vyhrazena

JÍDELNÍ LÍSTEK

12. 7. – 18. 7. 2021

12. 7.	A	Pol. pórková, Čočka na kyselo 300g, párek, chléb, okurek sterilovaný
PO	B	Pol. pórková, Vepřová pečeně 64g+250ml, koprová omáčka, knedlík

Vedoucí kuchaři: Pekajová/Valenta

13. 7.	A	Pol. horácká, Košárnický řízek 130g, štouchané brambory, salát
ÚT	B	Pol. horácká, Vepřové maso po štěpánsku 64g+200g, rýže, okurek sterilovaný

Vedoucí kuchaři: Pekajová/Valenta

14. 7.	A	Pol. z vaječné jíšky, Vepřové rizoto 300g, okurek sterilovaný
ST	B	Pol. z vaječné jíšky, Kuře na paprice 150g+200ml, těstoviny

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

15. 7.	A	Pol. kapustová s klobásou, Táč s ovocem 350g
ČT	B	Pol. kapustová s klobásou, Smažená játra 150g, brambory, salát

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

16. 7.	A	Pol. s droždovými knedlíčky, Kuřecí roláda 90g+200ml, rýže, okurek ster.
PÁ	B	Pol. s droždovými knedlíčky, Vepřová vracovská roštěná 64g+200ml, knedlík

Vedoucí kuchaři: Pekajová/Valenta

17. 7.	A	Pol. květákový krém, Srbský vepřový plátek 64g+200ml, brambory
SO	B	Pol. květákový krém, Znojemská vepřová pečeně 64g+200ml, rýže

Vedoucí kuchaři: Pekajová/Valenta

18. 7.	A	Pol. s domácím drobením, Hovězí guláš 64g+200ml, knedlík
NE	B	Pol. s dom. drobením, Kuřecí nudličky v zakysané smetaně 300ml, těstoviny

Vedoucí kuchaři: Pekajová/Valenta

ODHLÁŠENÍ OBĚDU NA NÁSLEDUJÍCÍ DEN LZE PROVÉST DO 11.00 HODIN A POUZE V PRACOVNÍ DEN

Informace o alergenech a nutričních hodnotách obsažených v potravinách jsou k dispozici na vyžádání u nutričního terapeuta

Jídlo slouží k okamžité spotřebě

Změna jídelního lístku vyhrazena

JÍDELNÍ LÍSTEK

19. 7. – 25. 7. 2021

19. 7.		
PO	A	Pol.uzená s kroupami, Uzené maso 75g+300ml, hrachová kaše, chléb, okurek steril.
	B	Pol.uzená s kroupami, Vepř.roštěná na hříbkách 64g+200ml, rýže, okurek steril.

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

20. 7.		
ÚT	A	Pol. selská, Selské ražniči 120g, brambory, salát
	B	Pol. selská, Kuřecí v sýrové omáčce se špenátem 150g, halušky

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

21. 7.		
ST	A	Pol. hovězí s kapáním, Plněná paprika 90g, rajská omáčka 200ml, knedlík
	B	Pol. hovězí s kapáním, Šunkofleky 300g, salát

Vedoucí kuchaři: Pekajová/Valenta

22. 7.		
ČT	A	Pol. fazolová s uzeninou, Dukátové buchtičky s krémem 210g+210ml
	B	Pol. fazolová s uzeninou, Kuřecí řízek smažený 120g, brambory, salát

Vedoucí kuchaři: Pekajová/Valenta

23. 7.		
PÁ	A	Pol. hovězí s masem, Rybí filé po myslivecku 100g, brambory
	B	Pol. hovězí s masem, Vepřová pečeně 64g, cuketové zelí 250g, knedlík

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

24. 7.		
SO	A	Pol. houbová se strouháním, Maminčino kuře 150g+200ml, těstoviny
	B	Pol. houb. se strouháním, Vepřový zbojnický skřivan 64g+150ml, brambory

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

25. 7.		
NE	A	Pol. česneková s bramborem, Segedínský guláš 64g+200ml, knedlík
	B	Pol. česneková s bramborem, Kuřecí flameng 300ml, rýže

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

ODHLÁŠENÍ OBĚDU NA NÁSLEDUJÍCÍ DEN LZE PROVÉST DO 11.00 HODIN A POUZE V PRACOVNÍ DEN

Informace o alergenech a nutričních hodnotách obsažených v potravinách jsou k dispozici na vyžádání u nutričního terapeuta

Jídlo slouží k okamžité spotřebě

Změna jídelního lístku vyhrazena

JÍDELNÍ LÍSTEK

26. 7. – 31. 7. 2021

26. 7.	A	Pol. hovězí s masem a nudlemi, Fazolový guláš 350g, chléb
PO	B	Pol. hovězí s masem a nudlemi, Vepřová kýta hamburská 64g+200ml, knedlík

Vedoucí kuchaři: Pekajová/Valenta

27. 7.	A	Pol. brokolicová, Sekaná pečeně plněná 90g, brambory, salát
ÚT	B	Pol. brokolicová, Krutí po uhersku 300ml, těstoviny

Vedoucí kuchaři: Pekajová/Valenta

28. 7.	A	Pol. pohanková, Játra krutí na slanině 250g, rýže, okurka steril.
ST	B	Pol. pohanková, Kuře na česneku se sýrem 150g, brambory mačkané, okurek st.

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

29. 7.	A	Pol. krkonošská cibulačka, Žemlovka s tvarohem a jablky 300g
ČT	B	Pol. krkon. cibulačka, Moravský řízek (plněný vepřový)130g, brambory, salát

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

30. 7.	A	Pol. hovězí s masovými knedlíčky, Vepřová pečeně 64g, dušené zelí 250g, knedlík
PÁ	B	Pol. hovězí s masovými knedlíčky, Kuřecí s jemnou kari omáčkou 64g+200 ml, těstoviny

Vedoucí kuchaři: Pekajová/Valenta

31. 7.	A	Pol. zeleninová, Kuřecí medailonky s broskví 64g, brambory
SO	B	Pol. zeleninová, Vepřový závitek 90g, rýže

Vedoucí kuchaři: Pekajová/Valenta

ODHLÁŠENÍ OBĚDU NA NÁSLEDUJÍCÍ DEN LZE PROVÉST DO 11.00 HODIN A POUZE V PRACOVNÍ DEN

Informace o alergenech a nutričních hodnotách obsažených v potravinách jsou k dispozici na vyžádání u nutričního terapeuta

Jídlo slouží k okamžité spotřebě

Změna jídelního lístku vyhrazena

ODHLÁŠENÍ OBĚDU NA NÁSLEDUJÍCÍ DEN LZE PROVÉST DO 11.00 HODIN A POUZE V PRACOVNÍ DEN

Informace o alergenech a nutričních hodnotách obsažených v potravinách jsou k dispozici na vyžádání u nutričního terapeuta

Jídlo slouží k okamžité spotřebě

Změna jídelního lístku vyhrazena