

# JÍDELNÍ LÍSTEK

1. 10. – 2. 10. 2022

<b>1. 10.</b>		
	<b>A</b>	Pol. hovězí vývar s nudlemi, Vepřová pečeně, játrová omáčka 300ml, knedlík
<b>SO</b>	<b>B</b>	Pol. hovězí vývar s nudlemi, Zapečené těstoviny se špenátem 300g, salát

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

<b>2. 10.</b>		
	<b>A</b>	Pol. francouzská, Záhorácký závitek (kysané zelí, slanina) 90g+200ml, rýže
<b>NE</b>	<b>B</b>	Pol. francouzská, Vepřový biftek se sýrem ve smetaně 100g, brambory, salát

Vedoucí kuchaři: Rybecký/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

## 3. 10. – 9. 10. 2022

<b>3. 10.</b>	<b>A</b>	Pol. hrstková, Katův šleh 300ml( <i>kečup, feferóny, kapie, steril.okurka</i> ), chléb
<b>PO</b>	<b>B</b>	Pol. hrstková, Vepřová pečeně zamagurská 64g+300ml, knedlík

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

<b>4. 10.</b>	<b>A</b>	Pol. hovězí s kapáním, Plněná paprika 100g, rajská omáčka 200ml, knedlík
<b>ÚT</b>	<b>B</b>	Pol. hovězí s kapáním, Zapečené brambory s vepřovým masem 300g, salát

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

<b>5. 10.</b>	<b>A</b>	Pol. cibulová, Vejce, dušený hrášek na smetaně 250g, brambory
<b>ST</b>	<b>B</b>	Pol. cibulová, Vepřové žebírko čertovské 64g+200ml ( <i>rajčata</i> ), rýže

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

<b>6. 10.</b>	<b>A</b>	Pol. valašská kyselica s klobásou, Buchty s mákem 350g
<b>ČT</b>	<b>B</b>	Pol. valašská kyselica s klobásou, Kuřecí řízek smažený 120g, brambory, salát

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

<b>7. 10.</b>	<b>A</b>	Pol. krupicová, Znojemská pečeně 64g+200ml, rýže
<b>PÁ</b>	<b>B</b>	Pol. krupicová, Vepřový maďarský perkelt 64g+200ml, těstoviny

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

<b>8. 10.</b>	<b>A</b>	Pol. z jarní zeleniny, Kuřecí závitok se špenátem 90g+200ml, brambory mačkané
<b>SO</b>	<b>B</b>	Pol. z jarní zeleniny, Vepřová roštěná 64g+200ml, rýže, okurek sterilovaný

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

<b>9. 10.</b>	<b>A</b>	Pol. hovězí s masem a nudlemi, Vepřová pečeně 64g, houbová omáčka 250g, knedlík
<b>NE</b>	<b>B</b>	Pol. hovězí s masem a nudlemi, Blaťácký řízek 120g( <i>přírodní mletý se sýrem</i> ), brambory mačkané

Vedoucí kuchaři: Zbranek/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

10. 10. – 16. 10. 2022

<b>10. 10.</b>	<b>A</b>	Pol. slepičí s drobením, Maminčino kuře 150g, těstoviny
<b>PO</b>	<b>B</b>	Pol. slepičí s drobením, Vepřový stroganov 300g, rýže

Vedoucí kuchaři: : Rybecký/Duroň

## SANITÁRNÍ DEN

<b>11. 10.</b>	<b>A</b>	Pol. hovězí se strouháním, Bramborový guláš 300g, chléb
<b>ÚT</b>	<b>B</b>	Pol. hovězí se strouháním, Bramborový guláš 300g

Vedoucí kuchaři: : Rybecký/Duroň

<b>12. 10.</b>	<b>A</b>	Pol. hráškový krém, Drůbeží játra na slanině 300ml, rýže, okurek sterilovaný
<b>ST</b>	<b>B</b>	Pol. hráškový krém, Polomské žebírko 64g+200ml ( <i>zakys.smetana, uzenina, žampiony</i> ), těstoviny

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

<b>13. 10.</b>	<b>A</b>	Pol. frankfurtská, Žemlovka s tvarohem a jablky 300g
<b>ČT</b>	<b>B</b>	Pol. frankfurtská, Vepř. plátek s balkánsk. sýrem 64g, brambory, okurek st.

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

<b>14. 10.</b>	<b>A</b>	Pol. uzená s krupkami, Uzené 75g, křenová omáčka 250g, knedlík
<b>PÁ</b>	<b>B</b>	Pol. uzená s krupkami, Rizoto s vepřovým masem a sýrem 300g+20g, salát

Vedoucí kuchaři: : Rybecký/Duroň

<b>15. 10.</b>	<b>A</b>	Pol. selská, Vepřový kotlík se zelím 350g, chléb
<b>SO</b>	<b>B</b>	Pol. selská, Kuřecí maso s hlívou ústřičnou 64g+150ml, rýže

Vedoucí kuchaři: : Rybecký/Duroň

<b>16. 10.</b>	<b>A</b>	Pol. s mas. knedlíčky, Smaž. vepřový řízek v bylinkové krustě 120g, brambory mačkané, salát
<b>NE</b>	<b>B</b>	Pol. s masovými knedlíčky, Vepřová pečeně burgundská 64g+300ml, knedlík

Vedoucí kuchaři: : Rybecký/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

17. 10. – 23. 10. 2022

<b>17. 10.</b>	<b>A</b>	Pol. hovězí s rýží, Kovbojská pánev s fazolemi 300ml ( <i>mleté maso, paprika</i> ), chléb
<b>PO</b>	<b>B</b>	Pol. hovězí s rýží, Vepřová pečeně 64g, dušený špenát 250g, bramborový knedlík

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

<b>18. 10.</b>	<b>A</b>	Pol. z rybího filé, Smažené rybí filé 120g, bramborový salát
<b>ÚT</b>	<b>B</b>	Pol. z rybího filé, Kuřecí nudličky v sýrové omáčce 300ml, těstoviny

Vedoucí kuchaři: Zbranek /Valenta

<b>19. 10.</b>	<b>A</b>	Pol. s játrovými knedlíčky, Pajšl na smetaně 300ml, knedlík
<b>ST</b>	<b>B</b>	Pol. s játrovými knedlíčky, Vepřové po pražsku 64g+200ml, rýže

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

<b>20. 10.</b>	<b>A</b>	Pol. gulášová, Moravské koláče 350g
<b>ČT</b>	<b>B</b>	Pol. gulášová, Luhačovický špaček 90g, brambory mačkané, salát

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

<b>21. 10.</b>	<b>A</b>	Pol. s těstovinou a hráškem, Cikánská vepřová pečeně 64g+200ml, rýže
<b>PÁ</b>	<b>B</b>	Pol. s těstovinou a hráškem, Svíčková na smetaně 64g+200ml, knedlík

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

<b>22. 10.</b>	<b>A</b>	Pol. květáková krémová, Vepřový guláš 300ml, těstoviny
<b>SO</b>	<b>B</b>	Pol. květáková krémová, Naháč z Vysočiny 90g ( <i>závitek s mletým masem</i> ), brambory

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

<b>23. 10.</b>	<b>A</b>	Pol. drůbková, Vepřová kotleta se šunkou a sýrem 64g, bramborová kaše, okurek steril.
<b>NE</b>	<b>B</b>	Pol. hovězí s kapáním, Pečené kuřecí stehno na medu 150g+200ml, rýže, okurek steril.

Vedoucí kuchaři: Zbranek/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

## 24. 10. – 30. 10. 2022

<b>24. 10.</b>	<b>A</b>	Pol. česneková s opeč.chlebem, Vejce, čočka 300g, chléb, okurek steril.
<b>PO</b>	<b>B</b>	

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

<b>25. 10.</b>	<b>A</b>	Pol. hovězí s krupicovými nočky, Plněný bramborový knedlík s uzeným masem 300g, zelí dušené steril. 250g
<b>ÚT</b>	<b>B</b>	

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

<b>26. 10.</b>	<b>A</b>	Pol. dýňový krém, Milánská směs 300g, těstoviny
<b>ST</b>	<b>B</b>	

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

<b>27. 10.</b>	<b>A</b>	Pol. boršč, Táč s ovocem 350g
<b>ČT</b>	<b>B</b>	

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

### STÁTNÍ SVÁTEK

<b>28. 10.</b>	<b>A</b>	Pol. hovězí s masem a rýží, Vepřový řízek 120g, bramborový salát
<b>PÁ</b>	<b>B</b>	

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

<b>29. 10.</b>	<b>A</b>	Pol. brokolicová, Vepřová roštěná s osmaženou cibulkou 64g, rýže, okurek ster.
<b>SO</b>	<b>B</b>	

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

<b>30. 10.</b>	<b>A</b>	Pol. francouzská, Vepřová myslivecká pečeně 64g+300ml, knedlík
<b>NE</b>	<b>B</b>	

Vedoucí kuchaři: Rybecký/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

31. 10. 2022

<b>31. 10.</b>	<b>A</b>	Pol. kmínová s mlhovinou, Fazolový guláš 350g, chléb
<b>PO</b>	<b>B</b>	Pol. kmínová s mlhovinou, Vepřová vracovská roštěná 64g, knedlík

Vedoucí kuchaři: Zbranek/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