

JÍDELNÍ LÍSTEK

1. 1. – 5. 1. 2025

NOVÝ ROK – STÁTNÍ SVÁTEK

1. 1.	A	Pol. uzená, Uzené maso 75g, křenová omáčka 300ml, knedlík
ST	B	

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

2. 1.	A	Pol. dršťková, Bavorské vdolky 250g
ČT	B	Pol. dršťková, Kuřecí plátek s nivou a anglickou slaninou 90g, brambory

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

3. 1.	A	Pol. hovězí s drobením, Kološvárské zelí (<i>rýže, kysané zelí, klobása</i>) 300g
PÁ	B	Pol. hovězí s drobením, Zbojnický skřivan 64g+200g, rýže

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

4. 1.	A	Pol. květáková krémová, Kuřecí grilovaný steak 64g, bramborová kaše, okurek steril.
SO	B	Pol. květáková krémová, Bratislavská plec 64g+200ml, těstoviny

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

5. 1.	A	Pol. hovězí s kapáním, Znojemská pečeně 64g+200ml, rýže
NE	B	Pol. hovězí s kapáním, Kuře pečené na česneku se sýrem 150g, brambory

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

6. 1. – 12. 1. 2025

6. 1.	A	Pol. pórková, Trampské cigáro, hrachová kaše 300g, chléb, okurek steril.
PO	B	Pol. pórková, Vepřová pečeně zamagurská 64g+300ml, knedlík

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

7. 1.	A	Pol. francouzská, Vepřový tokáň se sýrem 64g+200ml, rýže
ÚT	B	Pol. francouzská, Mletý řízek ve smetaně se sýrem 100g, bramborová kaše, okurek steril.

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

8. 1.	A	Pol. kulajda, Kuřecí steak se zeleninovou směsí a opečenou slaninou 100g, brambory mačkané
ST	B	Pol. kulajda, Vepřové nudličky na pórku 300g, těstoviny

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

9. 1.	A	Pol. zelná s klobásou, Žemlovka s jablky a tvarohem 300g
ČT	B	Pol. zelná s klobásou, Hukvaldský závitek 90g, rýže, okurek steril.

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

10. 1.	A	Pol. špenátová s vejcem, Námořnické maso 64g, těstoviny
PÁ	B	Pol. špenátová s vejcem, Kuřecí v pikantním těstíčku 120g, bramborová kaše

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

11. 1.	A	Pol. slepičí s těstovinou, Vepřový vrabec 64g, hlávkové zelí 250g, knedlík
SO	B	Pol. slepičí s těstovinou, Vepřové žebírko na hříbkách 64g+200ml, rýže

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

12. 1.	A	Pol. hovězí s masem a rýží, Kuřecí roláda 90g, brambory, salát
NE	B	Pol. hovězí s masem a rýží, Vepřové na divoko 64g+200ml, 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

JÍDELNÍ LÍSTEK

13. 1. – 19. 1. 2025

13. 1.	A	Pol. krupicová, Vejce, čočka na kyselo 300g, chléb, okurek sterilovaný
PO	B	Pol. krupicová, Vepřový vrabec 64g, špenát dušený 250g, brambory

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

14. 1.	A	Pol. česneková s opečeným chlebem, Vepřový guláš 64g+300ml, knedlík
ÚT	B	Pol. česnek.s opečeným chlebem, Steak pražského uzenaře 64g+200ml, rýže

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

15. 1.	A	Pol. drůbková s nudlemi, Kuřecí stehno s anglickou slaninou 150g+200ml, rýže, okurek steril.
ST	B	Pol. drůbková s nudlemi, Těstoviny zapečené s mletým masem 300g, salát

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

16. 1.	A	Pol. krkonošská cibulačka, Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem 210g+210ml
ČT	B	Pol. krkonošská cibulačka, Kuřecí řízek smažený 120g, bramborový salát

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

17. 1.	A	Pol. se strouháním, Plněné bram. knedlíky s uzeným 300g, zelí dušené sterilované
PÁ	B	Pol. se strouh., Houbové rizoto s kuřecím masem s parmazánem 300g, salát

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

18. 1.	A	Pol. hráš. krém, Vepřový plátek marinovaný 64g, brambory mačkané, salát
SO	B	Pol. hráškový krém, Bratislavská plec 64g+200ml, těstoviny

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

19. 1.	A	Pol. s játrovými knedlíčky, Vepřová svíčková na smetaně 64g+200ml, knedlík
NE	B	Pol. s játrov. knedlíčky, Rybí filé s vaječnou omeletou 100g, brambor. kaše

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

20. 1. – 26. 1. 2025

20. 1.	A	Pol. z vaječné jíšky, Staropolský bigos 350g(<i>vepř.a hov.maso,uzený bůček,smetana,kysané zeli</i>), chléb
PO	B	Pol. z vaječné jíšky, Vepř. roštěná na slanině 64g+200ml, rýže, okurek steril.

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

21. 1.	A	Pol. z jarní zeleniny, Kuřecí steak se smetanou a žampiony 64g, brambory mačkané
ÚT	B	Pol. z jarní zeleniny, Milánská směs se sýrem 320g, těstoviny

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

22. 1.	A	Pol. s rýží a hráškem, Sekaná pečeně 80g, rajská omáčka 250g, knedlík
ST	B	Pol. s rýží a hráškem, Uzené maso 75g, brambory s cibulkou, okurek steril.

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

23. 1.	A	Pol. gulášová, Makový závin 350g
ČT	B	Pol. gulášová, Sedlácký plněný řízek 120g, bramborová kaše

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

24. 1.	A	Pol. hrstková, Vepřový maďarský perkelt 64g, halušky 200g
PÁ	B	Pol. hrstková, Kuřecí bulgureto 300g, salát

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

25. 1.	A	Pol. brokolicová, Pečené kuře 150g, rýže, okurek steril.
SO	B	Pol. brokolicová, Vepřová štěpánská pečeně 64g, těstoviny

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

26. 1.	A	Pol. hovězí s kapáním, Vepřová roštěná fořtovská 64g+200ml, knedlík
NE	B	Pol. hovězí s kapáním, Vepřenky s oblohou 100g, brambory

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

27. 1.- 31.1. 2025

27. 1.	A	Pol. kmínová s mlhovinou, Mexické fazole 300g, chléb
PO	B	Pol. kmínová s mlhovinou, Znojemská vepřová pečeně 64g+200ml, rýže

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

28. 1.	A	Pol. hovězí s drobením, Vepřová pečeně 64g, koprová omáčka 250g, knedlík
ÚT	B	Pol. hovězí s drobením, Vepřový plátek s máslovou zeleninou 64g, brambory mačkané

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

29. 1.	A	Pol. zeleninová, Kuřecí plátek se sýrem a broskví 64g, brambory
ST	B	Pol. zeleninová, Vepřové po staročesku 64g+200ml, těstoviny

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

30. 1.	A	Pol. hrachová s uzeným masem, Buchty s povidly 350g
ČT	B	Pol. hrachová s uzeným masem, Blaťácký řízek 120g, bramborová kaše, okurek steril.

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

31. 1.	A	Pol. hovězí s masovými knedlíčky, Játra na cibulce 64g+200g, rýže, okurek steril.
PÁ	B	Pol. hovězí s masovými knedlíčky, Vepřová hamburská kýta 64g+200ml, 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