

JÍDELNÍ LÍSTEK

1. 10. – 6. 10. 2024

1. 10.	A	Pol. hovězí s kapáním, Pajšl na smetaně 300g, knedlík
ÚT	B	Pol. hovězí s kapáním, Zapečené brambory s vepřovým masem 300g, salát

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

2. 10.	A	Pol. cibulová, Halušky se zelím a uzeným masem 300g
ST	B	Pol. cibulová, Vepřové žebírko maďarské 64g+200ml (<i>rajčata</i>), rýže

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

3. 10.	A	Pol. valašská kyselica s klobásou, Buchty s tvarohem 350g
ČT	B	Pol. valašská kyselica s klobásou, Blaťácký řízek 120g(<i>mletý se sýrem</i>), brambory, salát

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

4. 10.	A	Pol. z jarní zeleniny, Znojemská pečeně 64g+200ml, rýže
PÁ	B	Pol. z jarní zeleniny, Vepřový tokáň sypaný sýrem 64g+200ml, těstoviny

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

5. 10.	A	Pol. špenátová s nočky, Uzená krkovice 75g, brambory s cibulkou, okurek steril.
SO	B	Pol. špenátová s nočky, Vepřový plátek po staročesku 64g+200ml, rýže

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

6. 10.	A	Pol. hovězí s masem a nudlemi, Vepřová pečeně 64g, smetanová omáčka 250g, knedlík
NE	B	Pol. hovězí s masem a nudlemi, Kuřecí stehno v sýrovém kabátku 150g, 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

7. 10. – 13. 10. 2024

7. 10.	A	Pol. slepičí s drobením, Vepřové na pepři 64g+200ml, těstoviny, okurek steril.
PO	B	Pol. slepičí s drobením, Vepřový stroganov 300g, rýže

Vedoucí kuchaři: : Rybecký/Duroň

SANITÁRNÍ DEN

8. 10.	A	Pol. hovězí se strouháním, Bramborový guláš 300g, chléb
ÚT	B	

Vedoucí kuchaři: : Rybecký/Duroň

9. 10.	A	Pol. hráškový krém, Kuřecí čína 300g, rýže
ST	B	Pol. hráškový krém, Polomská vepřová pečeně 64g+200ml (<i>zakys.smetana, uzenina</i>), těstoviny

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

10. 10.	A	Pol. frankfurtská, Žemlovka s jablky a tvarohem 300g
ČT	B	Pol. frankfurtská, Vepřový plátek s balkánským sýrem 64g, brambory, salát

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

11. 10.	A	Pol. bram. s houbami, Vepřová pečeně 64g, česneková omáčka 250g, knedlík
PÁ	B	Pol. bramborová s houbami, Kuřecí masová pikantní pánev 250g, rýže

Vedoucí kuchaři: : Rybecký/Duroň

12. 10.	A	Pol. selská, Maminčino kuře 150g, těstoviny
SO	B	Pol. selská, Vepřový máslový karbanátek 80g, brambory, salát

Vedoucí kuchaři: : Rybecký/Duroň

13. 10.	A	Pol. s masovými knedlíčky, Vepřová tatranská kotleta 64g, brambory mačkané, salát
NE	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

14. 10. – 20. 10. 2024

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

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

15. 10.	A	Pol. z rybího filé, Smažené rybí filé 120g, bramborová kaše, okurek sterilovaný
ÚT	B	Pol. z rybího filé, Pivovarský tokáň 64g+200ml, těstoviny

Vedoucí kuchaři: Zbranek /Valenta

16. 10.	A	Pol. s játrovými knedlíčky, Vepřový závitok na smetaně 90g+200ml, knedlík
ST	B	Pol. s játrovými knedlíčky, Vepřový samuraj 64g+200ml(<i>pikantní nudličky s čínskou zeleninou</i>), rýže

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

17. 10.	A	Pol. boršč, Moravské koláče 350g
ČT	B	Pol. boršč, Bulharská sarma 80g (<i>maso, kysané zelí, rýže</i>) brambory mačkané

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

18. 10.	A	Pol. s masem a drobením, Roštěná na hořčici 64g+200ml, rýže, okurek sterilovaný
PÁ	B	Pol. s masem a drobením, Svíčková na smetaně 64g+200ml, knedlík

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

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

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

20. 10.	A	Pol. drůbková, Vepřová kotleta se šunkou a sýrem 64g, bramborová kaše, okurek steril.
NE	B	Pol. drůbková, Pečené kuř. 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

21. 10. – 27. 10. 2024

21. 10.	A	Pol. česneková s opeč.chlebem, Vídeňský párek, čočka 300g, chléb, okurek steril.
PO	B	Pol. česnek.s opeč.chlebem,Těstoviny zapeč. s uzeným masem 300g, salát

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

22. 10.	A	Pol. ovarová bílá, Prejt 150g, zelí dušené sterilované 250g, brambory
ÚT	B	Pol. ovarová bílá, Kuřecí soté 64g, rýže

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

23. 10.	A	Pol. dýňový krém, Vepřová myslivecká pečeně 64g+300ml, knedlík
ST	B	Pol. dýňový krém, Mletý řízek se sýrem 130g, bramborová kaše

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

24. 10.	A	Pol. gulášová, Nudle s tvarohem 350g, kompot
ČT	B	Pol. gulášová, Kuřecí stehno na španělský způsob 150g, rýže, okurek sterilovaný

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

25. 10.	A	Pol. brokolicová, Farské kotlety 64g, brambory
PÁ	B	Pol. brokolicová, Milánská směs 300g, těstoviny

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

26. 10.	A	Pol. kmín. s mlhovinou, Frankfurtská vepřová pečeně 64g+200ml, těstoviny
SO	B	Pol. kmínová s mlhovinou, Kuřecí plátek s baby karotkou na másle 64g, rýže

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

27. 10.	A	Pol. francouzská, Vepř. roštěná s osmaženou cibulkou 64g, rýže,okurek ster.
NE	B	Pol. francouzská, Rybí filé po myslivecku 100g, brambory mačkané

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

28. 10. - 31. 10. 2024

STÁTNÍ SVÁTEK

28. 10.	A	Pol. hovězí s masem a rýží, Vepřový řízek smažený 120g, bramborový salát
PO	B	

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

29. 10.	A	Pol. pórková, Kuřecí v sýrové omáčce s Nivou 64g+200ml, těstoviny
ÚT	B	Pol. pórková, Vepřový závitok Hukvaldský 90g(<i>žampiony,anglická slanina,vejce</i>),, rýže

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

30. 10.	A	Pol. hrachová s párkem, Vepřové žebírko maďarské 64g+200ml, rýže
ST	B	Pol. hrachová s párkem, Mletý řízek ve smetaně 100g, bramborová kaše, okurek steril.

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

31. 10.	A	Pol. slepičí s nudlemi, Táč s ovocem 350g
ČT	B	Pol. slepičí s nudlemi, Kuřecí stehno na paprice 150g+200ml, knedlík

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

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

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