

# JÍDELNÍ LÍSTEK

1. 12. 2024

<b>1. 12.</b>	<b>A</b>	Pol. hovězí s masem a nudlemi, Vepřový stroganov 64g, rýže
<b>NE</b>	<b>B</b>	Pol. hovězí s masem a nudlemi, Kuřecí medailonky s broskví 64g, bramborová kaše

Vedoucí kuchaři: Zbranek/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 DNY**

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

2. 12. – 8. 12. 2024

<b>2. 12.</b>		
<b>PO</b>	<b>A</b>	Pol. bramborová, Šunková klobása, fazole na kyselo 300g, chléb, okurek steril.
	<b>B</b>	Pol. bramborová, Vepřová debrecínská pečeně 64g+200ml, těstoviny

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

<b>3. 12.</b>		
<b>ÚT</b>	<b>A</b>	Pol. květáková, Vepřové žebírko na žampionech 64g, brambory, salát
	<b>B</b>	Pol. květáková, Hamburská kýta 64g+200ml, knedlík

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

<b>4. 12.</b>		
<b>ST</b>	<b>A</b>	Pol. uzená s krupkami, Bramborové knedlíky plněné uzeným 300g, zelí dušené sterilované
	<b>B</b>	Pol. uzená s krupkami, Kuřecí rizoto se sýrem 300g, salát

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

<b>5. 12.</b>		
<b>ČT</b>	<b>A</b>	Pol. hrachová s párkem, Táč s ovocem 350g
	<b>B</b>	Pol. hrach. s párkem, Moravský řízek 130g(plněný sýrem a uzeninou), brambor. kaše

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

<b>6. 12.</b>		
<b>PÁ</b>	<b>A</b>	Pol. pórková krémová s krutony, Vepřová pečeně cikánská 64g+200ml, těstoviny
	<b>B</b>	

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

<b>7. 12.</b>		
<b>SO</b>	<b>A</b>	Pol. hovězí se smaženým hráškem, Kuře pečené 150g+200ml, rýže, okurek sterilovaný
	<b>B</b>	

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

<b>8. 12.</b>		
<b>NE</b>	<b>A</b>	Pol. s masovými knedlíčky, Čínské řízečky 80g, brambory mačkané
	<b>B</b>	Pol. s masovými knedlíčky, Vepřové po burgunsku 64g+300ml, knedlík

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

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

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

## 9. 12. – 15. 12. 2024

<b>9. 12.</b>	<b>A</b>	Pol. houbová se strouháním, Vepřová pražská pečeně 64g+200ml, těstoviny
<b>PO</b>	<b>B</b>	Pol. houbová se strouháním, Rybí filé po myslivecku 120g, bramborová kaše

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

<b>10. 12.</b>	<b>A</b>	Pol. rajská s těstovinovou rýží, Smažený květák 150g, brambory mačkané, salát
<b>ÚT</b>	<b>B</b>	Pol. rajská s těstovinovou rýží, Kuřecí soté 64g, rýže

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

<b>11. 12.</b>	<b>A</b>	Pol. krupicová maďarská, Krutí játra restovaná na víně 300ml, rýže, okurek st.
<b>ST</b>	<b>B</b>	Pol. krupicová maďarská, Vepřová pečeně 64g, masová omáčka 300ml, knedlík

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

<b>12. 12.</b>	<b>A</b>	Pol. krkonošská cibulačka, Moravský koláč 350g
<b>ČT</b>	<b>B</b>	Pol. krkonošská cibulačka, Vepřový luhačovický špaček 90g, brambory, salát

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

<b>13. 12.</b>	<b>A</b>	Pol. zeleninová, Segedínský guláš 64g+300ml, knedlík
<b>PÁ</b>	<b>B</b>	Pol. zeleninová, Vepřové po staročesku 64g+200ml, těstoviny

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

<b>14. 12.</b>	<b>A</b>	Pol. drůbková s těstovinou, Kuřecí pikantní steak 64g, rýže, okurek steril.
<b>SO</b>	<b>B</b>	Pol. drůbková s těstovinou, Vejce, hrášek na smetaně 300ml, brambory

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

<b>15. 12.</b>	<b>A</b>	Pol. francouzská, Plněná vepřová kapsa 90g, bramborová kaše
<b>NE</b>	<b>B</b>	Pol. francouzská, Vepřové na divoko 64g+300ml, knedlík

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

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

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

16. 12. – 22. 12. 2024

<b>16. 12.</b>	<b>A</b>	Pol. z jarní zeleniny, Kovbojská pánev s fazolemi 300g, chléb
<b>PO</b>	<b>B</b>	Pol. z jarní zeleniny, Kuřecí v jemné kari omáčce 64g+200ml, rýže

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

<b>17. 12.</b>	<b>A</b>	Pol. masová s těstovinou, Vepřový španělský ptáček 90g, rýže
<b>ÚT</b>	<b>B</b>	Pol. masová s těstovinou, Salám v těstíčku 120g, bramborová kaše, okurek steril.

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

<b>18. 12.</b>	<b>A</b>	Pol. kmínová s mlhovinou, Kuře na paprice 150g, knedlík
<b>ST</b>	<b>B</b>	Pol. kmínová s mlhovinou, Vepřová pečeně po zahradnicku 64g+200ml, těstoviny

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

<b>19. 12.</b>	<b>A</b>	Pol. boršč, Nudle s mákem 300g, kompot
<b>ČT</b>	<b>B</b>	Pol. boršč, Kuřecí prsa s hermelínem 64g, brambory

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

<b>20. 12.</b>	<b>A</b>	Pol. česneková s opečeným chlebem, Vídeňský guláš 300g, knedlík
<b>PÁ</b>	<b>B</b>	Pol. česneková s opečeným chlebem, Těstoviny zapečené s uzeninou 300g, salát

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

<b>21. 12.</b>	<b>A</b>	Pol. hovězí s kapáním, Vepřová roštěná s osmaženou cibulkou 64g +200ml, rýže, okurek steril.
<b>SO</b>	<b>B</b>	Pol. hovězí s kapáním, Kuřecí na smetaně a bylinkách 64g, brambory

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

<b>22. 12.</b>	<b>A</b>	Pol. kulajda, Selské ražničí 120g, brambory mačkané, salát
<b>NE</b>	<b>B</b>	Pol. kulajda, Vepřová protýkaná pečeně 64g +200ml, rýže

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

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

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

23. 12. – 29. 12. 2024

<b>23. 12.</b>	<b>A</b>	Pol. čočková s párkem, Kuřecí maso s omáčkou z nivy 300g, těstoviny
<b>PO</b>	<b>B</b>	

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

**ŠTĚDRÝ DEN**

<b>24. 12.</b>	<b>A</b>	Pol. z rybího filé, Smažené rybí filé 120g, bramborový salát
<b>ÚT</b>	<b>B</b>	

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

<b>25. 12.</b>	<b>A</b>	Pol. hovězí s domácím drobením, Vepřová svíčková 64g+300ml, knedlík
<b>ST</b>	<b>B</b>	

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

<b>26. 12.</b>	<b>A</b>	Pol. frankfurtská, Kuřecí plátek v parmazánovém kabátku 150g, bramborová kaše, okurek sterilovaný
<b>ČT</b>	<b>B</b>	

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

<b>27. 12.</b>	<b>A</b>	Pol. s játrovými knedlíčky, Naháč z vysočiny 80g, rýže, okurek sterilovaný
<b>PÁ</b>	<b>B</b>	

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

<b>28. 12.</b>	<b>A</b>	Pol. hrášková, Vepřový maďarský perkelt 64g+200ml, těstoviny
<b>SO</b>	<b>B</b>	

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

<b>29. 12.</b>	<b>A</b>	Pol. slepičí, Kuře alá kachna 150g, zelí hlávkové 250g, bramborový knedlík
<b>NE</b>	<b>B</b>	Pol. slepičí, Kuře alá kachna 150g, zelí kedlubnové 250g, bramborový knedlík

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

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

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

30. 12. – 31. 12. 2024

<b>30. 12.</b>	<b>A</b>	Pol. horácká, Rizoto s vepřovým masem 300g, okurek sterilovaný
<b>PO</b>	<b>B</b>	

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

## SILVESTR

<b>31. 12.</b>	<b>A</b>	Pol. hovězí vývar s rýží, Vepřový řízek 120g, bramborový salát
<b>ÚT</b>	<b>B</b>	

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

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

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