

JÍDELNÍ LÍSTEK

1.2. – 2.2. 2025

1. 2.	A	Pol. houbová se strouháním, Halušky s uzeným a se zelím 300g
SO	B	Pol. houbová se strouháním, Vepřové žebírko čertovské 64g+200ml, brambory

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

2. 2.	A	Pol. rajská s těstovinovou rýží, Vepřové po burgundsku 64g+300ml, knedlík
NE	B	Pol. rajská s těstovinovou rýží, Kuřecí závitky 90g+200ml, rýže, okurek steril.

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

JÍDELNÍ LÍSTEK

3. 2. – 9. 2. 2025

3. 2.	A	Pol. selská, Guláš bratislavský 300g, těstoviny
PO	B	Pol. selská, Vepřová roštěná s osmaženou cibulkou 64g+200ml, rýže, okurek steril.

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

4. 2.	A	Pol. francouzská, Kuřecí na čínský způsob 300g, rýže
ÚT	B	Pol. francouzská, Vepřová roláda 90g, bramborová kaše, okurek steril.

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

5. 2.	A	Pol. celerová, Pajšl na smetaně 300g, knedlík
ST	B	Pol. celerová, Zapečené těstoviny s uzeninou 300g, salát

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

6. 2.	A	Pol. dršťková, Kynuté knedlíky s ovocem 350g, sypané tvarohem
ČT	B	Pol. dršťková, Luhačovický špaček 90g, brambory

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

7. 2.	A	Pol. s krupicovými nočky, Řezy opera 64g(<i>vepř. kotleta se šťávou s kousky drůb. jater</i>), těstoviny
PÁ	B	Pol. s krupicovými nočky, Vejce, fazolky s koprem na smetaně 250g, brambory

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

8. 2.	A	Pol. horácká, Vepřový závitok 90g+200ml, rýže, okurek steril.
SO	B	Pol. horácká, Vepřová pečeně zamagurská 64g+200ml, knedlík

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

9. 2.	A	Pol. s játrovou rýží, Vepřový smažený řízek 120g, brambory mačkané
NE	B	Pol. s játrovou rýží, Milánská vepřová roštěná 64g+200ml, těstoviny

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. 2. – 16. 2. 2025

10. 2.	A	Pol. s masem a těstovinou, Kuře na paprice 150g+200ml, knedlík
PO	B	Pol. s masem a těstovinou, Francouzské brambory 300g, salát

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

11. 2.	A	Pol. kulajda, Smažený květák 150g, brambory mačkané, salát
ÚT	B	Pol. kulajda, Mexický guláš 350ml, rýže

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

12. 2.	A	Pol. kedlubnová, Vepřové žebírko maďarské 64g+200ml, těstoviny
ST	B	Pol. kedlubnová, Vepřový vrabec 64g, špenát dušený 250g, bramborový knedlík

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

13. 2.	A	Pol. čočková s párkem, Moravské koláče 350g
ČT	B	Pol. čočková s párkem, Kuřecí roládky s česnekovou náplní 90g, bramborová kaše

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

14. 2.	A	Pol. z vaječné jíšky, Kološvárské zelí 300g(<i>rýže, kysané zelí, maso</i>)
PÁ	B	Pol. z vaječné jíšky, Hovězí tokáň 62g, těstoviny

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

15. 2.	A	Pol. zeleninová, Rybí filé zapečené se sýrem a brokolicí 100g, brambory mačkané
SO	B	Pol. zeleninová, Kuře pečené se slaninou 150g, rýže

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

16. 2.	A	Pol. hovězí s domácím drobením, Vepřová hamburská kýta 64g+300ml, knedlík
NE	B	Pol. hovězí s domácím drobením, Sekaná pečeně 80g, bramborová kaše, okurek sterilovaný

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. 2. – 23. 2. 2025

17. 2.	A	Pol. pórková, Uzené maso 75g, hrachová kaše 300g, chléb, okurek sterilovaný
PO	B	Pol. pórková, Znojemská vepřová pečeně 64g+200ml, rýže

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

18. 2.	A	Pol. s droždovými knedlíčky, Vepřová pečeně 64g, hříbková omáčka 300g, knedlík
ÚT	B	Pol. s droždovými knedlíčky, Italské těstoviny se sýrem (špagety) 300g

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

19. 2.	A	Pol. jáhlová, Vepřové maso na hrášku 64g+200g, brambory
ST	B	Pol. jáhlová, Marinované kuřecí maso 64g+200ml, rýže, okurek sterilovaný

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

20. 2.	A	Pol. boršč, Buchty s tvarohem 350g
ČT	B	Pol. boršč, Kuřecí řízek 120g, bramborový salát

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

21. 2.	A	Pol. slepičí s nudlemi, Segedínský guláš 64g+200ml, knedlík
PÁ	B	Pol. slepičí s nudlemi, Zbojnická vepřová pečeně 64g+200ml, těstoviny

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

22. 2.	A	Pol. květáková, Krutí játra restovaná na víně 250g, rýže, okurek sterilovaný
SO	B	Pol. květáková, Mleté válečky 100g (<i>ve slanině</i>), bramborová kaše

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

23. 2.	A	Pol. s domácím drobením, Kuřecí ražničí 100g, brambory, salát
NE	B	Pol. s domácím drobením, Myslivecká pečeně 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

24. 2. – 28. 2. 2025

24. 2.	A	Pol. francouzská, Vepřová pečeně 64g, kapusta dušená 250g, chléb
PO	B	Pol. francouzská, Vepřový plátek s balkánským sýrem 64g, brambory

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

25. 2.	A	Pol. krupicová s vejcem, Vepřová kýta po srbsku 64g+200ml, těstoviny
ÚT	B	Pol. krupicová s vejcem, Švédská roštěná 64g+200ml, knedlík

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

26. 2.	A	Pol. zabíjačková, Jitrnicový prejt 150g, zelí sterilované 250g, brambory
ST	B	Pol. zabíjačková, Kuřecí flamendr 300g, chléb

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

27. 2.	A	Pol. hrachová s uzeným masem, Makový závin 350g
ČT	B	Pol. hrachová s uzeným masem, Farské kotlety 64g, brambory mačkané

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

28. 2.	A	Pol. drůbková s těstovinou, Kuřecí v sýrové omáčce se špenátem 300g, těstoviny
PÁ	B	Pol. drůbková s těstovinou, Vepřová pečeně 64g, zelí kedlubnové dušené 250g, bramborový 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