

# JÍDELNÍ LÍSTEK

1. 11. – 3. 11. 2024

<b>1. 11.</b>	<b>A</b>	Pol. dršťková, Kološvárské zelí ( <i>kys.zelí, rýže, vepř.maso</i> ) 300g
<b>PÁ</b>	<b>B</b>	Pol. dršťková, Vepřové plátky marinované 64g, brambory mačkané, salát

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

<b>2. 11.</b>	<b>A</b>	Pol. fazolková, Vepřový vrabec 64g, kapusta dušená 250g, chléb
<b>SO</b>	<b>B</b>	Pol. fazolková, Kuřecí po uhersku 64g+200ml, rýže

Vedoucí kuchaři: : Zbranek/Valenta

<b>3. 11.</b>	<b>A</b>	Pol. hovězí s drobením, Kuřecí ražniči 100g, bramborová kaše, okurek steril.
<b>NE</b>	<b>B</b>	Pol. hovězí s drobením, Vepřová fořtovská roštěná 64g+300ml ( <i>hrášek, zakys.smetana</i> ), knedlík

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 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

4. 11. – 10. 11. 2024

<b>4. 11.</b>	<b>A</b>	Pol. z jarní zeleniny, Debrecínská pečeně 64g+200ml, těstoviny
<b>PO</b>	<b>B</b>	Pol. z jarní zeleniny, Kuřecí kousky na zázvoru 64g+200ml, rýže

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

<b>5. 11.</b>	<b>A</b>	Pol. kulajda, Vepřové žebírko zapečené s Nivou 64g, brambory
<b>ÚT</b>	<b>B</b>	Pol. kulajda, Vepřový flamendr 300g, chléb

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

<b>6. 11.</b>	<b>A</b>	Pol. s domácím drobením, Dalmátské čufty 80g( <i>mleté maso, protlak, lečo</i> ), rýže
<b>ST</b>	<b>B</b>	Pol. s domácím drobením, Vepřová pečeně 64g, koprová omáčka 250g, knedlík

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

<b>7. 11.</b>	<b>A</b>	Pol. valašská kyselice s klobásou, Buchty s povidly 350g
<b>ČT</b>	<b>B</b>	Pol. valašská kyselice s klobásou, Plněné krůtí závitky 90g, brambory, salát

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

<b>8. 11.</b>	<b>A</b>	Pol. hovězí s kapáním, Vídeňský guláš 64g+200ml, knedlík
<b>PÁ</b>	<b>B</b>	Pol. hovězí s kapáním, Rizoto s vepřovým masem a sýrem 320g, salát

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

<b>9. 11.</b>	<b>A</b>	Pol. hrstková, Krůtí játra na cibulce 350g, rýže, okurek sterilovaný
<b>SO</b>	<b>B</b>	Pol. hrstková, Zapečené těstoviny s mletým masem a sýrem 300g, salát

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

## STAROBŘECLAVSKÉ HODY

<b>10. 11.</b>	<b>A</b>	Pol. francouzská, Vepřový smažený řízek 120g, bramborový salát s majonézou
<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

## 11. 11. – 17. 11. 2024

<b>11. 11.</b>	<b>A</b>	Pol. slepičí s nudlemi, Pečené kuře alá kachna 150g, červené zelí 250g, bramborový knedlík
<b>PO</b>	<b>B</b>	Pol. slepičí s nudlemi, Pečené kuře alá kachna 150g, kedlubnové zelí 250g, bramborový knedlík

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

<b>12. 11.</b>	<b>A</b>	Pol. česneková, Mexická směs s fazolemi 300g, chléb
<b>ÚT</b>	<b>B</b>	Pol. česneková, Kuřecí plátek v zakysané smetaně 300g, těstoviny

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

<b>13. 11.</b>	<b>A</b>	Pol. horácká, Smažený květák 150g, brambory, salát
<b>ST</b>	<b>B</b>	Pol. horácká, Vepřové domažlické ragú 64g+200ml, knedlík

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

<b>14. 11.</b>	<b>A</b>	Pol. fazolová s klobásou, Dukátové buchtičky s krémem 210g+200ml
<b>ČT</b>	<b>B</b>	Pol. fazolová s klobásou, Kuřecí na grilu 64g, brambory mačkané, salát

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

<b>15. 11.</b>	<b>A</b>	Pol. dýňová krémová, Vepřové žebírko čertovské 64g+200ml, těstoviny
<b>PÁ</b>	<b>B</b>	Pol. dýňová krémová, Vepřová roláda 64g, rýže, okurek steril.

Vedoucí kuchaři: Zbranek//Valenta

<b>16. 11.</b>	<b>A</b>	Pol. hovězí s jätrovými knedlíčky, Svíčková na smetaně 64g+200ml, knedlík
<b>SO</b>	<b>B</b>	Pol. hovězí s jätrovými knedlíčky, Pikantní vepřová směs na víně 64g+250ml, těstoviny

Vedoucí kuchaři: Zbranek/ /Valenta

**STÁTNÍ SVÁTEK**

<b>17. 11.</b>	<b>A</b>	Pol. hovězí se strouháním, Kuřecí plátek s hermelínem 64g, bramborová kaše, okurek sterilovaný
<b>NE</b>	<b>B</b>	Pol. hovězí se strouh., Kuřecí plátek se sýrem 64g, bramborová kaše, 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

## 18. 11. – 24. 11. 2024

<b>18. 11.</b>		
<b>PO</b>	<b>A</b>	Pol. uzená s krupkami, Uzené maso 75g, hrachová kaše 300g, chléb, okurek steril.
	<b>B</b>	Pol. uzená s krupkami, Vepřová bratislavská pečeně 64g+200ml, knedlík

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

<b>19. 11.</b>		
<b>ÚT</b>	<b>A</b>	Pol. z rybího filé krémová, Rybí filé se slaninou a cibulí 120g, brambory
	<b>B</b>	Pol. z rybího filé krémová, Vepřový vrabec 64g, dušený špenát 250g, halušky

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

<b>20. 11.</b>		
<b>ST</b>	<b>A</b>	Pol. s masem a drobením, Sekaná pečeně 80g, rajská omáčka 250g, knedlík
	<b>B</b>	Pol. s masem a drobením, Pivovarský tokáň 64g+200ml, těstoviny

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

<b>21. 11.</b>		
<b>ČT</b>	<b>A</b>	Pol. čočková s párkem, Rýžový nákyp s ovocem 300g
	<b>B</b>	Pol. čočková s párkem, Smažený kuřecí řízek 120g, bramb.kaše, okurek steril.

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

<b>22. 11.</b>		
<b>PÁ</b>	<b>A</b>	Pol. brokolicová, Záhorácký závitek 90g, rýže
	<b>B</b>	Pol. brokolicová, Zamagurská vepřová pečeně 64g+200ml, knedlík

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

<b>23. 11.</b>		
<b>SO</b>	<b>A</b>	Pol. drůbková s nudlemi, Bulharská sarma ( <i>mleté maso, zelí, kečup</i> ) 80g, brambory mačkané
	<b>B</b>	Pol. drůbková s nudlemi, Pečené kuře 150g, rýže, okurek sterilovaný

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

<b>24. 11.</b>		
<b>NE</b>	<b>A</b>	Pol. hovězí s krupicovými nočky, Vepřová pečeně burgundská 64g+200ml, knedlík
	<b>B</b>	Pol. hov. s krupic. nočky, Farské kotlety 64g, bramborová kaše, okurek steril.

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

25. 11.- 30. 11. 2024

<b>25. 11.</b>	<b>A</b>	Pol. zeleninová, Vídeňský párek, čočka na kyselo 300g, chléb, okurek steril.
<b>PO</b>	<b>B</b>	Pol. zeleninová, Kuřecí plátek se sýrovou omáčkou 64g+200ml, těstoviny

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

<b>26. 11.</b>	<b>A</b>	Pol. hovězí s droždíovými knedlíčky, Vepřový závitok na smetaně 90g, knedlík
<b>ÚT</b>	<b>B</b>	Pol. hovězí s droždíovými knedlíčky, Francouzské brambory 300g, salát

Vedoucí kuchaři: Zbranek/Valenta

<b>27. 11.</b>	<b>A</b>	Pol. zabíjačková, Jitrnicový prejt 150g, sterilované dušené zelí 250g, brambory
<b>ST</b>	<b>B</b>	Pol. zabíjačková, Vepřový flamendr 300g, chléb

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

<b>28. 11.</b>	<b>A</b>	Pol. gulášová, Makový závin 350g
<b>ČT</b>	<b>B</b>	Pol. gulášová, Smažené krutí játra 130g, brambory mačkané, salát

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

<b>29. 11.</b>	<b>A</b>	Pol. z vaječné jíšky, Kuře na paprice 150g+200ml, knedlík
<b>PÁ</b>	<b>B</b>	Pol. z vaječné jíšky, Znojemská roštěná 64g+200ml, rýže

Vedoucí kuchaři: Rybecký/Duroň

<b>30. 11.</b>	<b>A</b>	Pol. hráškový krém, Tatranská kotleta 64g, brambory
<b>SO</b>	<b>B</b>	Pol. hráškový krém, Vepřový guláš 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