

# JÍDELNÍ LÍSTEK

1. 3. 2020

<b>1. 3.</b>	<b>A - 3, 9</b>	Pol. hovězí s masem a rýží, Pikantní kuře, brambory, salát
<b>NE</b>	<b>B - 2, 9/2</b>	Pol. hovězí s masem a rýží, Vepřová pečeně, zelí z červené řepy, knedlík

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

polévka – 0,4l  
salát, kompot – 150g  
brambory - 250g  
bramborový salát - 280g  
bramborová kaše - 270g  
těstoviny - 200g  
knedlík - 160g  
chléb, rohlík - 2ks

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

Telefonní číslo: 519 305 209

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. 3. – 8. 3. 2020

<b>2. 3.</b>	<b>A - 3, 9</b>	Pol. bramborová, Těstoviny s boloňskou omáčkou
<b>PO</b>	<b>B - 2, 9/2</b>	Pol. bramborová, Vepřové maso na celeru, brambory

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

<b>3. 3.</b>	<b>A - 3, 9</b>	Pol. rybí, Rybí filé po myslivecku, brambory
<b>ÚT</b>	<b>B - 2, 9/2</b>	Pol. rybí, Vepřový vrabec, dušený špenát, bramborový knedlík

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

<b>4. 3.</b>	<b>A - 3, 9</b>	Pol. selská, Vepřová hamburská kýta, knedlík
<b>ST</b>	<b>B - 2, 9/2</b>	Pol. selská, Námořnické maso, těstoviny

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

<b>5. 3.</b>	<b>A - 3, 2</b>	Pol. čočková s párkem, Nudlový nákyp s tvarohem, kompot
<b>ČT</b>	<b>B - 9, 9/2</b>	Pol. s masovými knedlíčky, Lázeňský kuřecí řízek smažený, brambory

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

<b>6. 3.</b>	<b>A - 3, 9</b>	Pol. zeleninová s pohankou, Bramborové knedlíky plněné uzeninou, dušené zelí
<b>PÁ</b>	<b>B - 2, 9/2</b>	Pol. zeleninová s pohankou, Pečené kuřecí stehno, rýže, okurek steril.

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

<b>7. 3.</b>	<b>A - 3, 9</b>	Pol. brokolicový krém, Vepřová pečeně na žampionech, rýže
<b>SO</b>	<b>B - 2, 9/2</b>	Pol. brokolicový krém, Drůbeží plátek s baby karotkou na másle, brambory mačkané

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

<b>8. 3.</b>	<b>A - 3, 9</b>	Pol. hovězí vývar s rýží, Selský špíz, brambory, salát
<b>NE</b>	<b>B - 2, 9/2</b>	Pol. hovězí vývar s rýží, Vepřový Stroganov, knedlík

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

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

Telefonní číslo: 519 305 209

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. 3. – 15. 3. 2020

<b>9. 3.</b>	<b>A - 3, 9</b>	Pol. zeleninová, Čočka na kyselo, vejce 2ks, chléb, okurek sterilovaný
<b>PO</b>	<b>B - 2, 9/2</b>	Pol. zeleninová, Vepřová roštěná švédská, těstoviny

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

<b>10. 3.</b>	<b>A - 3, 9</b>	Pol. s krupicovými nočky, Vepřový závitok, rýže
<b>ÚT</b>	<b>B - 2, 9/2</b>	Pol. s krupicovými nočky, Pečené kuřecí stehno na španělský způsob, brambory

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

<b>11. 3.</b>	<b>A - 3, 9</b>	Pol. s masem a bramborem, Kuřecí plátek po staročesku, těstoviny
<b>ST</b>	<b>B - 2, 9/2</b>	Pol. s masem a bramborem, Vepřová pečeně, koprová omáčka, knedlík

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

<b>12. 3.</b>	<b>A - 3, 2</b>	Pol. dršťková, Kynuté knedlíky s povidly sypané mákem
<b>ČT</b>	<b>B - 9, 9/2</b>	Pol. masová, Vepřové po pražsku, rýže, okurek sterilovaný

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

<b>13. 3.</b>	<b>A - 3, 9</b>	Pol. jáhlová, Moravský vrabec, dušená kapusta, brambory
<b>PÁ</b>	<b>B - 2, 9/2</b>	Pol. jáhlová, Zapečené těstoviny s masem, salát

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

<b>14. 3.</b>	<b>A - 3, 9</b>	Pol. slepičí s nudlemi, Kuřecí plátek s brokolicí, rýže
<b>SO</b>	<b>B - 2, 9/2</b>	Pol. slepičí s nudlemi, Vepřová pečeně zamagurská, knedlík

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

<b>15. 3.</b>	<b>A - 3, 9</b>	Pol. cibulová, Holandský řízek smažený, brambory, okurek sterilovaný
<b>NE</b>	<b>B - 2, 9/2</b>	Pol. vločková, Vepřový perkelt, těstoviny

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

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

Telefonní číslo: 519 305 209

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. 3. – 22. 3. 2020

<b>16. 3.</b>	<b>A - 3, 9</b>	Pol. fazolková s kapáním, Vepřová fořtovská roštěná, knedlík
<b>PO</b>	<b>B - 2, 9/2</b>	Pol. fazolková s kapáním, Francouzské brambory, salát

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

<b>17. 3.</b>	<b>A - 3, 9</b>	Pol. špenátová, Znojemská pečeně, rýže
<b>ÚT</b>	<b>B - 2, 9/2</b>	Pol. špenátová, Vepřový mletý biftek přírodní, brambory

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

<b>18. 3.</b>	<b>A - 3, 9</b>	Pol. uzená s kroupami, Uzené maso, šťouch.brambory s cibulkou, okurek sterilovaný
<b>ST</b>	<b>B - 2, 9/2</b>	Pol. kroupová, Pečené kuřecí stehno ala bažant, rýže

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

<b>19. 3.</b>	<b>A - 3, 2</b>	Pol. fazolová s klobásou, Makový závin
<b>ČT</b>	<b>B - 9, 9/2</b>	Pol. hovězí vývar s bramborem, Vepřový flamendr, chléb

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

<b>20. 3.</b>	<b>A - 3, 9</b>	Pol. česneková s bramborem, Smažený květák, brambory, salát
<b>PÁ</b>	<b>B - 2, 9/2</b>	Pol. kmínová s mlhovinou, Vepřové po myslivecku, knedlík

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

<b>21. 3.</b>	<b>A - 3, 9</b>	Pol. pórková, Maso dvou barev, rýže
<b>SO</b>	<b>B - 2, 9/2</b>	Pol. pórková, Kuřecí roláda, mačkané brambory

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

<b>22. 3.</b>	<b>A - 3, 9</b>	Pol. s játrovými knedlíčky, Kuřecí plátek zapečený s Nivou, brambory, okurek sterilovaný
<b>NE</b>	<b>B - 2, 9/2</b>	Pol. s játrovými knedlíčky, Sekaná pečeně, rajská omáčka, knedlík

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

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

Telefonní číslo: 519 305 209

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. 3. – 29. 3. 2020

<b>23. 3.</b>	<b>A - 3, 9</b>	Pol. kulajda, Vepřová pečeně na hořčici, těstoviny
<b>PO</b>	<b>B - 2, 9/2</b>	Pol. kulajda, Vepřové žebírko polomské, rýže

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

<b>24. 3.</b>	<b>A - 3, 9</b>	Pol. z vaječné jíšky, Vepřový vrabec, hlávkové zelí, knedlík
<b>ÚT</b>	<b>B - 2, 9/2</b>	Pol. z vaječné jíšky, Kuřecí maso po selsku, brambory

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

<b>25. 3.</b>	<b>A - 3, 9</b>	Pol. ragú, Smažené rybí filé, bramborový salát
<b>ST</b>	<b>B - 2, 9/2</b>	Pol. ragú, Zbojnická vepřová pečeně, těstoviny

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

<b>26. 3.</b>	<b>A - 3, 2</b>	Pol. boršč, Moravský koláč
<b>ČT</b>	<b>B - 9, 9/2</b>	Pol. s masovými knedlíčky, Pečené kuřecí stehno na medu, rýže

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

<b>27. 3.</b>	<b>A - 3, 9</b>	Pol. kedlubnová, Vepřové po burgundsku, knedlík
<b>PÁ</b>	<b>B - 2, 9/2</b>	Pol. kedlubnová, Vepřové nudličky s drůbežími játry, těstoviny

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

<b>28. 3.</b>	<b>A - 3, 9</b>	Pol. houbová se strouháním, Kuřecí nudličky po čínsku, rýže
<b>SO</b>	<b>B - 2, 9/2</b>	Pol. se strouháním, Vepřový šumavský závitek, mačkané brambory

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

<b>29. 3.</b>	<b>A - 3, 9</b>	Pol. hovězí s nudlemi, Vepřová roláda, šťouchané brambory s cibulkou, okurek sterilovaný
<b>NE</b>	<b>B - 2, 9/2</b>	Pol. hovězí s nudlemi, Vepřová svíčková na smetaně, knedlík

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

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

Telefonní číslo: 519 305 209

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. 3. – 31. 3. 2020

<b>30. 3.</b>	<b>A - 3, 9</b>	Pol. česneková s bramborem, Krůtí játra restovaná na víně, rýže, okurek sterilovaný
<b>PO</b>	<b>B - 2, 9/2</b>	Pol. bramborová, Vepřová pečeně po orientálsku, těstoviny

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

<b>31.3.</b>	<b>A - 3,9</b>	Pol. hráškový krém, Pikantní kuřecí stehno, brambory
<b>ÚT</b>	<b>B 2, 9/2</b>	Pol. hráškový krém, Vepřová protýkaná pečeně, rýže

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

Telefonní číslo: 519 305 209

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