

JÍDELNÍ LÍSTEK

1. 1. – 3. 1. 2021

| | | |
|--------------|----------|--|
| 1. 1. | A | Pol. uzená s kroupami, Uzené maso, křenová omáčka, knedlík |
| PÁ | B | |

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

| | | |
|--------------|----------|---|
| 2. 1. | A | Pol. jáhlová, Čočka na kyselo, párky, chléb, okurek sterilovaný |
| SO | B | |

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

| | | |
|--------------|----------|--|
| 3. 1. | A | Pol. ragú, Kuřecí závitky plněný špenátem, bramborová kaše |
| NE | B | |

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

4. 1. – 10. 1. 2021

| | | |
|--------------|----------|---|
| 4. 1. | A | Pol. bramborová s vejcem, Fazolový guláš, chléb |
| PO | B | Pol. bramborová s vejcem, Vepřová pečeně protýkaná, těstoviny |

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

| | | |
|--------------|----------|--|
| 5. 1. | A | Pol. s droždíovými knedlíčky, Kuřecí závitok, brambory, okurek sterilovaný |
| ÚT | B | Pol. s droždíovými knedlíčky, Vepřová hamburská kýta, knedlík |

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

| | | |
|--------------|----------|---|
| 6. 1. | A | Pol. krkonošská cibulačka, Pivovarský tokáň, těstoviny |
| ST | B | Pol. krkonošská cibulačka, Pečené kuře alá bažant, rýže |

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

| | | |
|--------------|----------|---|
| 7. 1. | A | Pol. hrachová s párkem, Moravský koláč |
| ČT | B | Pol. hrachová s párkem, Košárnický řízek, brambory mačkané, salát |

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

| | | |
|--------------|----------|---|
| 8. 1. | A | Pol. s domácím drobením, Segedínský guláš, knedlík |
| PÁ | B | Pol. s domácím drobením, Kuřecí nudličky na čínský způsob, rýže |

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

| | | |
|--------------|----------|--|
| 9. 1. | A | Pol. z jarní zeleniny, Krutí přírodní plátek, brambory, okurek sterilovaný |
| SO | B | Pol. z jarní zeleniny, Sekaná pečeně, rajská omáčka, těstoviny |

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

| | | |
|---------------|----------|---|
| 10. 1. | A | Pol. hovězí s kapáním, Znojenská pečeně, rýže |
| NE | B | Pol. hovězí s kapáním, Vepřová pečeně, zelí z červené řepy, 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

11. 1. – 17. 1. 2021

| | | |
|---------------|----------|---|
| 11. 1. | A | Pol. z rybího filé, Vepřové po štěpánsku, těstoviny |
| PO | B | Pol. z rybího filé, Rybí filé po myslivecku, brambor.kaše, okurek sterilovaný |

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

| | | |
|---------------|----------|---|
| 12. 1. | A | Pol. zeleninová, Uzené maso, hrachová kaše, chléb, okurek sterilovaný |
| ÚT | B | Pol. zeleninová, Vepřová pečeně zamagurská, knedlík |

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

| | | |
|---------------|----------|--|
| 13. 1. | A | Pol. z vaječné jíšky, Vepřenky s cibulí a hořčicí, brambory mačkané, salát |
| ST | B | Pol. z vaječné jíšky, Vepřový flamendr, rohlíky |

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

| | | |
|---------------|----------|--|
| 14. 1. | A | Pol. valašská kyselice, Kynuté knedlíky s ovocem, sypané strouhankou |
| ČT | B | Pol. valašská kyselice, Španělský ptáček, rýže |

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

| | | |
|---------------|----------|---|
| 15. 1. | A | Pol. květáková krémová, Kuřecí bulgureto se sýrem, salát |
| PÁ | B | Pol. květáková krémová, Vepřové maso po frankfurtsku, těstoviny |

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

| | | |
|---------------|----------|---|
| 16. 1. | A | Pol. selská, Smažený karbanátek s kapustou, bramb.kaše, zeleninová obloha |
| SO | B | Pol. selská, Vepřová pečeně, pažitková omáčka, knedlík |

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

| | | |
|---------------|----------|---|
| 17. 1. | A | Pol. hovězí s masem a rýží, Vepř.krkovice, hlávkové zelí, knedlík |
| NE | B | Pol. hovězí s masem a rýží, Kuřecí roláda, brambory, salát |

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

18. 1. – 24. 1. 2021

| | | |
|---------------|----------|--|
| 18. 1. | A | Pol. kulajda, Vídeňský párek, čočka na kyselo, chléb, okurek sterilovaný |
| PO | B | Pol. kulajda, Kuřecí maso na zelenině, těstoviny |

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

| | | |
|---------------|----------|--|
| 19. 1. | A | Pol. cibulová, Pštosí vejce, brambory mačkané, salát |
| ÚT | B | Pol. cibulová, Vídeňský guláš, knedlík |

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

| | | |
|---------------|----------|---|
| 20. 1. | A | Pol. slepičí s nudlemi, Kuřecí stehno na houbách, těstoviny |
| ST | B | Pol. slepičí s nudlemi, Cikánská pečeně, rýže |

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

| | | |
|---------------|----------|---|
| 21. 1. | A | Pol. dršťková, Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem |
| ČT | B | Pol. dršťková, Smažené rybí filé, bramborový salát |

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

| | | |
|---------------|----------|--|
| 22. 1. | A | Pol. se strouháním, Moravský vrabec, dušený špenát, bramborový knedlík |
| PÁ | B | Pol. se strouháním, Vepřové rizoto sypané sýrem, salát |

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

| | | |
|---------------|----------|---|
| 23. 1. | A | Pol. hrachová s párkem, Drůbeží játra restovaná na víně, rýže, okurek st. |
| SO | B | Pol. hrachová s párkem, Zbojnická vepřová pečeně, brambory |

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

| | | |
|---------------|----------|---|
| 24. 1. | A | Pol. francouzská, Soukenický řízek, šťouchané brambory, salát |
| NE | B | Pol. francouzská, Vepřová pečeně, kedlubnové zelí, 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

25. 1. – 31. 1. 2021

| | | |
|---------------|----------|---|
| 25. 1. | A | Pol. gulášová, Moravský vrabec, dušená kapusta, chléb |
| PO | B | Pol. gulášová, Vepřová po pražsku, rýže |

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

| | | |
|---------------|----------|---|
| 26. 1. | A | Pol. drůbková s těst., Kuřecí stehno v česnekové marinádě, brambory, okurek sterilovaný |
| ÚT | B | Pol. drůbková s těstovinou, Milánská směs se sýrem, těstoviny |

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

| | | |
|---------------|----------|---|
| 27. 1. | A | Pol. brokolicový krém, Vepřová pečeně, okurková omáčka, knedlík |
| ST | B | Pol. brokolicový krém, Kuřecí plátek s broskví, bramborová kaše |

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

| | | |
|---------------|----------|---|
| 28. 1. | A | Pol. ovarová, Nudlový nákyp s tvarohem, kompot |
| ČT | B | Pol. ovarová, Jitrnicový prejt, brambory, sterilované dušené zelí |

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

| | | |
|---------------|----------|--|
| 29. 1. | A | Pol. vločková, Fořtovská hovězí roštěná, knedlík |
| PÁ | B | Pol. vločková, Kuřecí maso v jemné kari omáčce, rýže |

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

| | | |
|---------------|----------|---|
| 30. 1. | A | Pol. špenátová, Kovbojská kotleta (<i>anglická slanina</i>), brambory, okurek st. |
| SO | B | Pol. špenátová, Vepřový maďarský perkelt, těstoviny |

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

| | | |
|---------------|----------|--|
| 31. 1. | A | Pol. hovězí s kapáním, Naháč z Vysočiny (<i>závitek plněný mletým masem</i>), rýže, okurek sterilovaný |
| NE | B | Pol. hovězí s kapáním, Vepřový řízek smažený, bramborová kaše, salát |

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