

# JÍDELNÍ LÍSTEK

1. 2. – 7. 2. 2021

<b>1. 2.</b>	<b>A</b>	Pol. kmínová s mlhovinou, Kovbojská pánev s fazolemi, chléb
<b>PO</b>	<b>B</b>	Pol. kmínová s mlhovinou, Krutí plátek přírodní, rýže, okurek sterilovaný

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

<b>2. 2.</b>	<b>A</b>	Pol. zeleninová, Blaťácký řízek, brambory mačkané, salát
<b>ÚT</b>	<b>B</b>	Pol. zeleninová, Bratislavské plecko, těstoviny

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

<b>3. 2.</b>	<b>A</b>	Pol. hovězí s nudlemi, Pajšl na smetaně, knedlík
<b>ST</b>	<b>B</b>	Pol. hovězí s nudlemi, Rybí filé s koprem a pórkem, bramborová kaše

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

<b>4. 2.</b>	<b>A</b>	Pol. dršťková, Buchty s marmeládou
<b>ČT</b>	<b>B</b>	Pol. dršťková, Vepřová plněná kapsa, brambory, okurek sterilovaný

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

<b>5. 2.</b>	<b>A</b>	Pol. jáhlová, Pikantní drůbeží játra, těstoviny, okurek sterilovaný
<b>PÁ</b>	<b>B</b>	Pol. jáhlová, Vepřová vracovská roštěná, knedlík

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

<b>6. 2.</b>	<b>A</b>	Pol. houbová se strouháním, Záhorácký závitek, rýže
<b>SO</b>	<b>B</b>	Pol. houbová se strouháním, Vepřová tatranská kotleta, těstoviny

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

<b>7. 2.</b>	<b>A</b>	Pol. s rýží a hráškem, Vepřové po burgundsku, knedlík
<b>NE</b>	<b>B</b>	Pol. s rýží a hráškem, Pečené kuře na medu, brambory, okurek sterilovaný

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

8. 2. – 14. 2. 2021

8. 2.	A	Pol. selská, Chatařský guláš, chléb
PO	B	Pol. selská, Debrecínská pečeně, knedlík

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

9. 2.	A	Pol. francouzská, Jitrnicový prejt, brambory, sterilované dušené zelí
ÚT	B	Pol. francouzská, Vepřové maso po štěpánsku, rýže s hráškem

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

10. 2.	A	Pol. celerová, Vepřová lašská kýta ( <i>kopr, smetana, ml. paprika</i> ), knedlík
ST	B	Pol. celerová, Zapečené těstoviny s uzeninou, salát

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

11. 2.	A	Pol. gulášová, Kynuté knedlíky s ovocem, sypané mákem
ČT	B	Pol. gulášová, Vepřová krkovička peč.s rozmarýnem a cibulkou, brambory

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

12. 2.	A	Pol. s krupicovými nočky, Vepřový steak pražského uzenáře ( <i>šunka, smetana, žampiony</i> ), těstoviny
PÁ	B	Pol. s krupicovými nočky, Vejce, dušený špenát, brambory

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

13. 2.	A	Pol. bramborová s houbami, Vepřové nudličky po čínsku, rýže
SO	B	Pol. bramborová s houbami, Vepřové na divoko, knedlík

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

14. 2.	A	Pol. s játrovou rýží, Kuřecí smažený řízek, brambory štouchané, salát
NE	B	Pol. s játrovou rýží, Námořnické maso, 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

15. 2. – 21. 2. 2021

<b>15. 2.</b>	<b>A</b>	Pol. krupicová, Vídeňský párek, čočka na kyselo, chléb, okurek sterilovaný
<b>PO</b>	<b>B</b>	Pol. krupicová , Kuře na paprice, těstoviny

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

<b>16. 2.</b>	<b>A</b>	Pol. slepičí s nudlemi, Smažený květák, brambory mačkané, salát
<b>ÚT</b>	<b>B</b>	Pol. slepičí s nudlemi, Mexický guláš, rýže

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

**POPELEČNÍ STŘEDA**

<b>17. 2.</b>	<b>A</b>	Pol. kedlubnová, Čertovské žebírko, těstoviny
<b>ST</b>	<b>B</b>	Pol. kedlubnová, Vejce, koprová omáčka, knedlík

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

<b>18. 2.</b>	<b>A</b>	Pol. zabíjačková, Žemlovka s tvarohem a jablky
<b>ČT</b>	<b>B</b>	Pol. zabíjačková, Kuřecí roláda, bramborová kaše, okurek sterilovaný

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

<b>19. 2.</b>	<b>A</b>	Pol. z vaječné jíšky, Kološvárské zelí
<b>PÁ</b>	<b>B</b>	Pol. z vaječné jíšky, Těstoviny s boloňskou omáčkou a sýrem

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

<b>20. 2.</b>	<b>A</b>	Pol. rajská s těstovinou, Vepřové na slanině, rýže, okurek sterilovaný
<b>SO</b>	<b>B</b>	Pol. rajská s těstovinou, Sekaný karbanátek se sýrem, brambory, okurek sterilovaný

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

<b>21. 2.</b>	<b>A</b>	Pol. hovězí s domácím drobením, Vepřová svíčková na smetaně, knedlík
<b>NE</b>	<b>B</b>	Pol. hovězí s domácím drobením, Španělský ptáček, rýže

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

22. 2. – 28. 2. 2021

22. 2.	A	Pol. pórková, Vepřové maso na hříbkách, těstoviny
PO	B	Pol. pórková, Sekaná pečeně, rajská omáčka, knedlík

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

23. 2.	A	Pol. s droždovými knedlíčky, Farské kotlety ( <i>smetana, sýr</i> ), brambory, salát
ÚT	B	Pol. s droždovými knedlíčky, Vepřové rizoto sypané sýrem, salát

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

24. 2.	A	Pol. zelenin. s pohankou, Šunková klobása, hrach.kaše, chléb, okurek steril.
ST	B	Pol. zeleninová s pohankou, Kuřecí maďarský perkelt, halušky

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

25. 2.	A	Pol. boršč, Rýžový nákyp s ovocem
ČT	B	Pol. boršč, Smažené vykostěné kuřecí stehno, bramborová kaše, salát

Vedoucí kuchaři: Jílková/Duroň

26. 2.	A	Pol. uzená s kroupami, Uzené maso, křenová omáčka, knedlík
PÁ	B	Pol. uzená s kroupami, Vepřová roštěná, rýže, okurek sterilovaný

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

27. 2.	A	Pol. hráškový krém, Vepřový debrecínský guláš, těstoviny
SO	B	Pol. hráškový krém, Rybí filé po myslivecku, bramborová kaše

Vedoucí kuchaři: Sklenář/Valenta

28. 2.	A	Pol. s masem a bramborem, Pikantní pečené kuře, brambory, okurek sterilovaný
NE	B	Pol. s masem a bramborem, Vídeňský guláš, 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