

Jídelníček

od 24.03.2025 do 28.03.2025



Pondělí 24.3.2025

Svačina ZŠ Vánočka, Kakao (A: 01,01a,03,07)
Polévka Polévka zeleninová s pohankou (A: 01,07,09)
Oběd 1 Vepřové kousky na česneku, Zelí kysané, Selský bramborový knedlík, Mošty (A: 01,01a,03,07,09,10,12)

Úterý 25.3.2025

Svačina ZŠ Rohlík, Pomazánka z paštiky, Zelenina ks, Čaj (A: 01,06,07)
Polévka Polévka krémová bramborová s celerem (A: 07,09)
Oběd 1 Hrachová kaše s cibulkou, Uzené maso vařené, MŠ: kyselý okurek / ZŠ: zelenina přílohová, Chléb/Žitný chléb, čaj (A: 01,01a,01b,07,11,12)
Oběd 2 Rizoto s kuřecím masem, zeleninou, sypané goudou sýrem, zelenina přílohová, čaj (A: 09)

Středa 26.3.2025

Svačina ZŠ Koláče s ovocem, Bílá káva caro (A: 01,01a,03,07)
Polévka Polévka maďarská rybí (A: 01a,04,07,09,10)
Oběd 1 Masové koule se sýrem, Štuchané brambory se slaninou, smetanový dip, zelenina přílohová, Voda se sirupem (A: 01,03,07,11)
Oběd 2 Losos filet bez kůže, lišková omáčka, Brambory vařené - příloha, Zelenina přílohová, voda (A: 01a,04,07)

Čtvrtek 27.3.2025

Svačina ZŠ Rohlík, Salámová pomazánka, Ovoce, Čaj (A: 01,07,08a,09,10,11)
Polévka Polévka rajská s nudlemi a sýrem (A: 01a,07)
Oběd 1 Hovězí pečeně štěpánská, Rýže dušená, Mošty zeleninové/Voda (A: 01,01a,03,10)
Oběd 2 Bramborové šišky s mákem a máslem, Mléko (A: 01,03,07)

Pátek 28.3.2025

Svačina ZŠ Bulka, šlehané máslo, šunka, ledový salát, čaj (A: 01,07)
Polévka Polévka uzená s kroupami (A: 01c,03,06,09,10)
Oběd 1 Řecký guláš z krůtího masa, špece, MŠ: Ovoce / ZŠ: Zelenina přílohová, (A: 01,01a,03,06)
Oběd 2 Vepřová plec po námořnicku, Bezlepkové těstoviny, Zelenina přílohová, Voda se sirupem (A: 03,09,10)

Jídlo **obsahuje alergyeny**. Jejich čísla jsou uvedena v závorce za názvem jídla.

Seznam alergenů:	01	Obiloviny obsahující lepek	07	Mléko
	01a	Obiloviny - pšenice	08a	Skoř. plody - mandle
	01b	Obiloviny - žito	09	Celer
	01c	Obiloviny - ječmen	10	Hořčice
	03	Vejce	11	Sezamová semena
	04	Ryby	12	Oxid siřičitý a siřičitany
	06	Sójové boby (sója)		

Změna jídelníčku vyhrazena. Pokrmy jsou určeny k okamžité spotřebě bez skladování.

Vedoucí jídelny: Ing. Andrea Reslerová Hlavní kuchařka: Jana Šimáčková

