










PONDĚLÍ 15. 1. 2018

	Polévka: 0,33l	Kulajda 1a, 3, 7	25,-
	Menu 1: 120g	Vídeňský hovězí guláš, houskové knedlíky 1a, 3, 7	84,-
	Menu 2: 150g	Kuřecí plátek s jablky a Nivou, opečené brambory 7	84,-
	Menu 3: 180g	Smažený celer, vařené brambory, domácí česnekový dresing 1a, 3, 7, 9	60,-
	Minutka: 150g	Telecí nudličky s křupavou zeleninou, hranolky 7	120,-




ÚTERÝ 16. 1. 2018

	Polévka: 0,33l	Krkonošská cibulačka s masem 3, 9	25,-
	Menu 1: 150g	Vepřové žebírko se šunkou a vejcem, vařené brambory 3	84,-
	Menu 2: 150g	Smažený karbanátek, bramborová kaše, okurka 1a, 3, 7	74,-
	Menu 3: 220g	Uzené kuřecí stehno, bramborové knedlíky, špenát 1a, 3	74,-
	Minutka: 150g	Telecí nudličky s křupavou zeleninou, hranolky 7	120,-




STŘEDA 17. 1. 2018

	Polévka: 0,33l	Zelná s klobásou 1a, 7	25,-
	Menu 1: 120g	Hovězí roláda pečená, bramborové knedlíky 1a, 3, 7	89,-
	Menu 2: 150g	Kuřecí prsa v anglické slanině, bramborová kaše 7	84,-
	Menu 3: 360g	Bramborové šišky sypané mákem, cukrem, máslo 1a, 3, 7	60,-
	Minutka: 150g	Telecí nudličky s křupavou zeleninou, hranolky 7	120,-

ČTVRTEK 18. 1. 2018

	Polévka: 0,33l	Kuřecí s těstovinovou rýží 1a, 3, 9	25,-
	Menu 1: 120g	Vepřová kýta na smetaně, houskové knedlíky 1a, 3, 7, 9	84,-
	Menu 2: 150g	Záhorácký závitek, vařené brambory 1a	79,-
	Menu 3: 300g	Zapečené palačinky se špenátem, zelný salát s mrkví 1a, 3, 7	69,-
	Minutka: 150g	Telecí nudličky s křupavou zeleninou, hranolky 7	120,-

PÁTEK 19. 1. 2018

	Polévka: 0,33l	Hráškový krém 1a, 7	25,-
	Menu 1: 120g	Sekaná svíčková, houskové knedlíky 1a, 3, 7, 9	84,-
	Menu 2: 120g	Cmunda po kaplicku/uzené maso, bramborák, zelí/ 1a, 3, 7	84,-
	Menu 3: 260g	Bavorské vdolečky 1a, 3, 7	65,-
	Minutka: 150g	Telecí nudličky s křupavou zeleninou, hranolky 7	120,-

Za sestavení jídelního lístku a přípravu pokrmů zodpovídá vedoucí jídelny Zuzana Fialová, tel.: 733 532 178

Změna jídelního lístku vyhrazena.

Uvedená gramáž je hmotnost masa v syrovém stavu

Seznam alergenů:

1 Obiloviny obsahující lepek: 1a pšenice, 1b žito, 1c ječmen, 1d oves, 1e špalda, 1f kamut, 1g jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich
2 Korýši a výrobky z nich **3** Vejce a výrobky z nich **4** Ryby a výrobky z nich **5** Jádra podzemnice olejné (arašidy) a výrobky z nich
6 Sójové boby (sója) a výrobky z nich **7** Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy) **8** Skořápkové plody: 8a mandle, 8b lískové ořechy, 8c vlašské ořechy, 8d kešu ořechy, 8e pekanové ořechy, 8f para ořechy, 8g pistácie, 8h makadamie a výrobky z nich
9 Celer a výrobky z něj **10** Hořčice a výrobky z ní **11** Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich **12** Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10mg/l, vyjádřeno jako celkový SO₂ **13** Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj **14** Měkkýši a výrobky z nich