

# D RACIONÁLNÍ

# JÍDELNÍ LÍSTEK OD 10.6. DO 16.6. 2019

DATUM	DEN	SNÍDANĚ	OBĚD	VEČEŘE
10.6.	PONDĚLÍ	Bílá káva <i>A-1bc,7</i> , čaj Chléb 100g <i>A-1ab</i> Sýr tavený 50g <b>Ovoce</b>	Polévka prácheňská <i>A-1a,3,9</i> 1. <u>Vepřové maso na paprice. Těstoviny</u> <i>A-1a,3,7</i> 2. <u>Kuřecí plátek. Brambory šťouchané s pórkem</u> <i>A-1a,7</i> <b>Chléb 50g. Máslo 10g</b> <i>A-1ab,7</i>	1. <u>Nákyp masový se zeleninou. Brambory. Rajče</u> $\frac{1}{2}$ ks <i>A-3,7,9</i> 2. <u>Krém tvarohovo – smetanový s ovocem</u> 220g. <u>Loupáky</u> 2 ks <i>A-1abc,3,7</i>
11.6.	ÚTERÝ	Bílá káva <i>A-1bc,7</i> , čaj Chléb slunečnicový 100g <i>A-1abc,3,7,8</i> Pomazánka z pečeného masa 70g <i>A-7,10</i> <b>Ovoce</b>	Polévka s játrovými nočky, nudlemi a zeleninou <i>A-1abc,3,7,9</i> 1. <u>Knedlíky kynuté jahodové s ochuceným tvarohem a</u> <u>kysanou smetanou</u> <i>A-1a,3,7</i> 2. <u>Hovězí pečené šenkýřská. Rýže</u> <i>A-1ac</i> Plátek pečeného masa na <i>cibul. základě, podlévaný pivem přelitý šťávou s vložkou papriky a kys. okurky</i> <b>Pribináček vanilka 80g</b>	1. <u>Gothaj opečený. Kaše bramborová. Rajče</u> $\frac{1}{2}$ ks <i>A-7</i> 2. <u>Talíř obložený (máslo choceňské, vejce, sýr plátkový,</u> <u>rajče).</u> Chléb 100g <i>A-1ab,3,7</i>
12.6.	STŘEDA	Kakao <i>A-7</i> , čaj Koláč moravský 80g – 2ks <i>A-1a,3,7,12</i> <b>Ovoce</b>	Polévka z pražené krupice <i>A-1a,7,9</i> 1. <u>Kuřecí křídla pečená. Brambory. Kompot</u> <i>A-1a,7</i> 2. <u>Čočka po selsku. Uzené maso. Okurka kyselá</u> <i>A-1a</i> <b>Houska. Máslo 10g</b> <i>A-1ab,7</i>	<u>Pomazánka tvarohovo – smetanová s Nivou,</u> <u>cibulí a mletou paprikou</u> 120g. Chléb 100g <i>A-1ab,7</i>
13.6.	ČTVRTEK	Bílá káva <i>A-1bc,7</i> , čaj Rohlík 2ks. <i>A-1abc</i> Máslo 10g -2ks. <i>A-7</i> Jogurt Florián 150g <b>Ovoce</b>	Polévka zahradnická <i>A-1a,9</i> 1. <u>Rybí filet smažený. Kaše bramborová. Salát z čínské zeli</u> <i>A-1abc,4,3,7,12</i> 2. <u>Nákyp nudlový s tvarohem. Kompot</u> <i>A-1a,3,7</i> <b>Mléko 250 ml</b>	1. <u>Karbanátek pečený. Hořčice. Chléb</u> 100g <i>A-1ab,3,10</i> 2. <u>Šunkové koleno</u> 100g. Máslo 10g -2 ks. Chléb 100g <i>A-1ab,7</i>
14.6.	PÁTEK	Bílá káva <i>A-1bc,7</i> , čaj Chléb 100g <i>A-1ab</i> Flóra 20g. <i>A-7</i> Džem 20g <b>Ovoce</b>	Polévka vývar s rýží a zeleninou <i>A-9</i> 1. <u>Moravský vrabec. Zeli kysané. Knedlík houskový</u> <i>A-1a,3</i> 2. <u>Brokolice s květákem zapečená. Brambory. Rajče</u> $\frac{1}{2}$ ks <i>A-3,7</i> <b>Chléb 50g. Máslo 10g</b> <i>A-1ab,7</i>	1. <u>Polévka krkonošská cibulačka. Chléb</u> 100g <i>A-3,9</i> 2. <u>Vejce vařené</u> 2ks. Máslo 10g -2 ks. Chléb 100g. Mléko 250 ml <i>A-1ab,3,7</i>
15.6.	SOBOTA	Bílá káva <i>A-1bc,7</i> , čaj Houska 2ks. <i>A-1abc</i> Máslo 10g -2 ks <i>A-7</i> Uzenina 50g <b>Ovoce</b>	Polévka špenátová s vaječným svítkem <i>A-1a,3,7,9</i> 1. <u>Brambory zapečené s vepřovým masem a zeleninou.</u> <u>Okurka kyselá</u> <i>A-3</i> 2. <u>Hovězí maso námořnické Rýže</u> <i>A-1a,3,12</i> <i>Kousky dušeného masa</i> <i>v červenohnědé omáčce s vložkou vajec natvrdo uvařených</i> <b>Termix 90g</b>	<u>Kiri roztíratelné</u> 80g. Chléb 100g. <u>Okurka salátová</u> <i>A-1ab</i>
16.6.	NEDĚLE	Kakao <i>A-7</i> , čaj Vánočka 150g <i>A-1abc,3</i> <b>Ovoce</b>	Polévka cizrnová <i>A-1a</i> 1. <u>Guláš zlivský. Knedlík bramborový</u> <i>A-1a,3</i> <i>Porce dušen. masa</i> <i>s játry přelita omáčkou dochucená kořením a česnekem zdobená strouh. křenem</i> 2. <u>Barcelónská rýže. Kompot</u> <i>Rýže s podušenými rajčaty, šunkou a</i> <i>hráškem</i> <b>Přesnídávka ovocná 100g</b>	<u>Krajanka zlatá paštika</u> 100g. Chléb 100g. <i>A-1ab</i>

Změna jídelního lístku vyhrazena. Čaj celodenně k dispozici. Nápoj ve vířiči k obědu a večeři.

Pokud pokrm obsahuje alergen, je označeno písmenem **A** – alergen + číslo, které značí druh alergenu. Bližší informace o alergenech v potravinách můžete získat u nutriční terapeutky a zaměstnanců stravovacího úseku.

Jídelní lístek vypracovala NT Kodrle Vernerová dne: 27.5. 2019