

Jídelní lístek-veřejné stravování

19.2.-25.2.2024

alergeny

19.2.-25.2.2024

8.týden

Po 19.2.	Polévka 0,33l: Gulášová	1,7,9	Po	pol				
A) 100g	Hovězí gulášek maďarský, bramboráčky	1,3,7,9	19.2.	a)			saláty	
B) 100g	Smažený kuřecí holandský řízek, bramborová kaše	1,3,7		b)				O
C) 300g	Špagety s kuř.masem, slaninou, bylinkami a rajč.protlakem, sýr	1,3,7,9		c)				R
D) 300g	Zelen.salát s kuřecím masem, francouzským dressingem a krutými	1,3,7		d)				Z
E) 150g	Smažený sýr, vařené brambory m.m., tatarská omáčka	1,3,7		e)				Š
Út 20.2.	Polévka 0,33l: Hovězí vývar s těstovinou	1,3,7,9	Út	pol				
A) 100g	Vepřové maso ve smetanové omáčce na houbách, rýže	1,7,9	20.2.	a)			saláty	
B) 150g	Opečená papriková klobása, mexické fazole, chléb	1,3,7,9		b)				O
C) 100g	Smažená kuřecí prsíčka naložená v jogurtu, vařené brambory m	1,3,7		c)				R
D) 300g	Mexické fazole, chléb	1,3,7,9		d)				Z
E) 150g	Smažený vepřový řízek, vařené brambory m.m., okurka	1,3,7		e)				Š
St 21.2.	Polévka 0,33l: Krkonošské kyselo	1,3,7,9	St	pol				
A) 100g	Vepřoví drápci, bramborový knedlík, bílé zelí	1,3,7	21.2.	a)			saláty	
B) 100g	Smažený mletý řízek ve vinném těstíčku, bramborová kaše	1,3,7		b)				O
C) 220g	Pečené kuře s uzeným sýrem, zeleninová tarhoňa	1,3,7,9		c)				R
D) 150g	Smažený celer ve víném těstíčku, bramborová kaše	1,3,7,9		d)				Z
E) 200g	Jihočeská cmunda (bramborák plněný uzeným masem a červeným zelím)	1,3,7,9		e)				Š
Čt 22.2.	Polévka 0,33l: Drůbeží vývar s krupicí a vejcem	1,3,9	Čt	pol				
A) 100g	Cikánská hovězí pečeně, rýže	1,7,9	22.2.	a)			saláty	
B) 200g	Kološvárské zelí, vařené brambory	1,7,9		b)				O
C) 100g	Přírodní vepřové žebírko, slanina restovaná s cibulkou, op.bram	1,7,9		c)				R
D) 300g	Bramborové šišky s mákem	1,3,7		d)				Z
E) 150g	Smažený kuřecí řízek, vařené brambory m.m., okurka	1,3,7		e)				Š
Pá 23.2.	Polévka 0,33l: Česnečka s opečeným chlebem	1,3,7,9	Pá	pol				
A) 100g	Vepřová játra dle pana starosty, houskový knedlík	1,3,7,9	23.2.	a)			saláty	
B) 300g	Zapeč.těstoviny s kuřecím masem, hlívou ústřičnou a mex.zelen	1,3,7		b)				O
C) 150g	Smažený obrácený vepřový řízek, šťouchané brambory	1,3,7		c)				R
D) 300g	Zapeč.těstoviny s hlívou ústřičnou a mex.zeleninou	1,3,7		d)				Z
E) 200g	Pstruh pečený na másle a kmínu, vařené brambory	4,7		e)				Š
So 24.2.	Polévka 0,33l: Rajská s těstovinou	1,3,7,9	So	pol				
A) 100g	Kuře na paprice, rýže	1,7,9	24.2.	a)				
B) 100g	Přírodní vepřový plátek s hořčicí a poličanem, hranolky	1,7,9,1		b)				
Ne 25.2.	Polévka 0,33l: Drůbeží vývar se smaženým hráškem	1,3,7,9	Ne	pol				
A) 100g	Vepřový gulášek debrecínský, houskový knedlík	1,3,7,9	25.2.	a)				
B) 100g	Kuřecí nudličky Šanghai, rýže	6		b)				

A, B, C, D -s polévkou 120,-Kč,bez polévky 110,-Kč.Samostatná polévka 30,- Kč

E v Po, Út, Čt- s polévkou 130,bez polévky 120,-Kč Menu box 7,- Kč.

E ve St a Pá s polévkou 150,- Kč, bez polévky 140,- Kč.

Sobota a neděle přírážka +10,- Kč/ 1 oběd. Rozvoz - čas závozu upřesníme .

Saláty(150g): O-Okurkový,R-Rajčatový, Z-Zelný 29,-Kč,Š-Šopský 39,- Kč.

Výdej obědů v restauraci do 15°30hod.Objednávky přijímáme nejpozději do 15° hod den předem

Odhlášení oběda do 8°hod. příslušného dne.Jídla mohou obsahovat stopové množství všech alergenů

Změna jídla vyhrazena.Doporučeno k přímé konzumaci.

Adresa dodání: