

JÍDELNÍ LÍSTEK

Týden od: 15.07.2024 do: 19.07.2024

Změna jídelního lístku vyhrazena.

Pondělí	Polévka zeleninová s kuskusem, ovoce 1,9	
I.	Kozácká specialita, rýže 1,8 / vepř.maso, mandle, paprika, žampiony/	62/150 /250
II.	Vepřové maso, brambory, mrkev dušená s hráškem 1 1	63/100 /300 /220
III.	Nudlový nákyp s tvarohem 1,3,7	340
Úterý	Polévka z hlávkového zelí 1	
I.	Hovězí pečeně myslivecká, houskové knedlíky 1,9 1,3,7	62/200 /200
II.	Drůbeží rizoto, salát okurkový 7	340 /100
III.	Plněná tortilla 1,3,7 / kuřecí maso, zelenina, dresing /	1ks
Středa	Polévka s játrovou rýží 1,3,9	
I.	Smažený plněný kuřecí řízek, brambory, salát zelný 1,3,7 / sýr, uzenina / 7	70 /300 /100
II.	Těstoviny Penne s lososem a kopr. omáčkou 1,4,7	250/180
III.	Mexický těstovinový salát 1,10	300
Čtvrtek	Polévka česneková	
I.	Vepřová kotleta uherská, rýže 1 / fazole, paprika, protlak/	62/150 /250
II.	Hrachová kaše s cibulkou, okurek, chléb, klobása 1 1	345 /100 /120 /100
III.	Kynutý ovocný koláč, kakao 1,3,7 7	5ks /200
Pátek	Polévka krkonošská cibulačka 1,3,9	
I.	Smaž. šumperské vejce, brambory, salát zelný 1,3,7 7	1ks /300 /100
II.	Guláš z hlívy ústřičné, chléb 1 1	300 /120
III.	Kynuté borůvkové knedlíky s tvarohovým přelivem 1,3,7	3ks

Látalová Lenka, provozní
tel. klapka 2642, 2644

S = nutričně vyvážená strava pro studenty
Váhy surovin jsou uvedeny po tepelné úpravě!
Modrou barvou jsou uvedena čísla alergenů!

JÍDELNÍ LÍSTEK

Týden od: 15.07.2024 do: 19.07.2024

Změna jídelního lístku vyhrazena.

Pondělí	Polévka zeleninová s kuskusem, ovoce 1,9	
I.	Kozácká specialita, rýže 1,8 / vepř.maso, mandle, paprika, žampiony/	62/150 /250
II.	Vepřové maso, brambory, mrkev dušená s hráškem 1 1	63/100 /300 /220
III.	Nudlový nákyp s tvarohem 1,3,7	340
Úterý	Polévka z hlávkového zelí 1	
I.	Hovězí pečeně myslivecká, houskové knedlíky 1,9 1,3,7	62/200 /200
II.	Drůbeží rizoto, salát okurkový 7	340 /100
III.	Plněná tortilla 1,3,7 / kuřecí maso, zelenina, dresing /	1ks
Středa	Polévka s játrovou rýží 1,3,9	
I.	Smažený plněný kuřecí řízek, brambory, salát zelný 1,3,7 / sýr, uzenina / 7	70 /300 /100
II.	Těstoviny Penne s lososem a kopr. omáčkou 1,4,7	250/180
III.	Mexický těstovinový salát 1,10	300
Čtvrtek	Polévka česneková	
I.	Vepřová kotleta uherská, rýže 1 / fazole, paprika, protlak/	62/150 /250
II.	Hrachová kaše s cibulkou, okurek, chléb, klobása 1 1	345 /100 /120 /100
III.	Kynutý ovocný koláč, kakao 1,3,7 7	5ks /200
Pátek	Polévka krkonošská cibulačka 1,3,9	
I.	Smaž. šumperské vejce, brambory, salát zelný 1,3,7 7	1ks /300 /100
II.	Guláš z hlívy ústřičné, chléb 1 1	300 /120
III.	Kynuté borůvkové knedlíky s tvarohovým přelivem 1,3,7	3ks

Látalová Lenka, provozní
tel. klapka 2642, 2644

S = nutričně vyvážená strava pro studenty
Váhy surovin jsou uvedeny po tepelné úpravě!
Modrou barvou jsou uvedena čísla alergenů!