

JÍDELNÍ LÍSTEK

Týden od: 18.11.2024 do: 22.11.2024

Změna jídelního lístku vyhrazena.

Pondělí	Polévka frankfurtská 1		
	I. Vepřové nudličky po orientálsku, rýže 1 /žampiony,lečo,víno červ./		62/150 /250
	II. Plněná tortilla 1,3,7 / kuřecí maso,zelenina, dresing /		1ks
S	III. Salát s kuřecím masem,celer, ananas, pečivo 3,9 1		300
Úterý	Polévka z hlávkového zelí 1		
	I. Hovězí guláš s cibulí, kynuté knedlíky 1 1,3,7		62/200 /200
	II. Tarhoňa s kuřecím masem na houbách 1		340
S	III. Těstoviny sypané mákem 1,7		360
Středa	Polévka česneková, ovoce		
	I. Babiččiny nudličky, hranolky, tatarská omáčka 1,7,9 / vepř.maso,šunka,Niva /3,7,10		62/80 /200 /30
S	II. Těstoviny se špenátem a tuňákem 1,4,7		250/180
	III. Alpský kynutý knedlík 1,3,7 /povidla, mák, vanilkový krém/		1ks
Čtvrtek	Polévka z ovesných vloček 1,3,9		
	I. Plněný papr. lusk s rajčatovou omáčkou, houskové knedlíky 1,3 1,3,7		80/200 /200
S	II. Kuřecí prsíčka GYROS, jasmínová rýže, salát zelný 1,9		62/150 /250 /100
	III. Kynutý borůvkový koláč, bílá káva 1,3,7 1,7		5ks /200
Pátek	Polévka fazolová 1		
	I. Vepřová kotleta uherská, rýže 1 / fazole,paprika, protlak/		62/150 /250
	II. Smaž. šunka v pивním těstíčku, brambory, okurek 1,3,7 7		100 /300 /100
S	III. Zeleninový talíř /KRABÍ /, pečivo 3,4,10 1		340 /1 ks

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: 18.11.2024 do: 22.11.2024

Změna jídelního lístku vyhrazena.

Pondělí	Polévka frankfurtská 1		
	I. Vepřové nudličky po orientálsku, rýže 1 /žampiony,lečo,víno červ./		62/150 /250
	II. Plněná tortilla 1,3,7 / kuřecí maso,zelenina, dresing /		1ks
S	III. Salát s kuřecím masem,celer, ananas, pečivo 3,9 1		300
Úterý	Polévka z hlávkového zelí 1		
	I. Hovězí guláš s cibulí, kynuté knedlíky 1 1,3,7		62/200 /200
	II. Tarhoňa s kuřecím masem na houbách 1		340
S	III. Těstoviny sypané mákem 1,7		360
Středa	Polévka česneková, ovoce		
	I. Babiččiny nudličky, hranolky, tatarská omáčka 1,7,9 / vepř.maso,šunka,Niva /3,7,10		62/80 /200 /30
S	II. Těstoviny se špenátem a tuňákem 1,4,7		250/180
	III. Alpský kynutý knedlík 1,3,7 /povidla, mák, vanilkový krém/		1ks
Čtvrtek	Polévka z ovesných vloček 1,3,9		
	I. Plněný papr. lusk s rajčatovou omáčkou, houskové knedlíky 1,3 1,3,7		80/200 /200
S	II. Kuřecí prsíčka GYROS, jasmínová rýže, salát zelný 1,9		62/150 /250 /100
	III. Kynutý borůvkový koláč, bílá káva 1,3,7 1,7		5ks /200
Pátek	Polévka fazolová 1		
	I. Vepřová kotleta uherská, rýže 1 / fazole,paprika, protlak/		62/150 /250
	II. Smaž. šunka v pивním těstíčku, brambory, okurek 1,3,7 7		100 /300 /100
S	III. Zeleninový talíř /KRABÍ /, pečivo 3,4,10 1		340 /1 ks

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!