

Datum Ozn. Název Hm. Alergeny

Pátek	P	Horačka		1,9
1.2.2019	1	Zeleninový talíř s kuřecím masem a jogurtem	350 g	3,7,10
	2	Těstovinový talíř s brokolicí	400 g	1,3,7,10
	3	Plovdivské maso, těstoviny	63 g	1
	4	Jablkový závin, ovoce	250 g	1,3,7
	5	Smažený vepřový řízek, brambory, okurka	140 g	1,3,7
	6	Rybí filé po orientálsku, rýže	125 g	1,4

Změna jídel vyhrazena. Vařená jídla uchovávat při minimální teplotě 60 °C. Hmotnosti příloh (g): polévka 300, štáva 150, omáčka 200, brambory 250, bramborová kaše 250, bramborový salát 300, knedlíky houskové 180, knedlíky bramborové 200, rýže 200, těstoviny 200, hranolky 130, americké brambory 130, bramboračky 130, fazole na kyselo 200, čočka na kyselo 200, hrachová kaše 200, zelí 150, zelenina dušená 200, mrkev dušená 200, špenát dušený 150, tatarská omáčka 50, okurka 50, kompot 100, zeleninový salát 100
Seznam alergenů: 1 obiloviny (lepek), 2 koryši, 3 vejce, 4 ryby, 5 arašidy, 6 sójové boby, 7 mléko, 8 ořechy, 9 celer, 10 hořčice, 11 sezam, 12 oxid siřičitý a siřičitany, 13 vlní bob (lupina), 14 měkkýši

Datum	Ozn.	Název	Hm.	Alergeny
Pondělí 4.2.2019	P	Selská		1,7,9
	1	Zeleninový talíř se smaženou brokolicí	350 g	1,3,7,10
	2	Těstovinový talíř s krabími tyčinkami	400 g	1,3,4,7,10
	3	Debrecínský guláš, knedlíky	63 g	1,3,7,12
	4	Tvarohová žemlovka, kompot	400 g	1,3,7
	5	Kuřecí stehno pečené, rýže	160 g	1
	6	Masová směs s vejci, brambory	75 g	3
Úterý 5.2.2019	P	Hovězí s kapáním		1,3,7,9
	1	Zeleninový talíř s těstovinami, sýrem a dresinkem	350 g	1,3,7,10
	2	Těstovinový talíř se sýrem	400 g	1,3,7,10
	3	Rybí filé na česneku, rýže	120 g	1,4
	4	Kovbojské fazole, chléb	63 g	1
	5	Sekaná svíčková, knedlíky	100 g	1,3,7,9,10
	6	Vepřový závitek frankfurtský, rýže	110 g	1
Středa 6.2.2019	P	Čočková		1,9
	1	Zeleninový talíř se smaženým květákem	350 g	1,3,7,10
	2	Těstovinový talíř s kuřecím masem	400 g	1,3,7,10
	3	Hermelín na grilu, brambory, dresink	100 g	3,7,10
	4	Sýrové lívance, dušená zelenina	220 g	1,3,7
	5	Uzené maso, zelí, bramborové knedlíky	75 g	1,3,7,12
	6	Kuřecí směs na zelenině, rýže	75 g	1,9
Čtvrtek 7.2.2019	P	Hovězí s těstovinami		1,3,9
	1	Zeleninový talíř s rybími prsty	350 g	1,3,4,7,10
	2	Těstovinový talíř s kuřecím masem a nivou	400 g	1,3,7,10
	3	Bramborové knedlíky plněné špenátem a uzeninou	360 g	1,3,7
	4	Bavorské vdolečky, ovoce	250 g	1,3,7
	5	Vepřová plec na žampionech, rýže	75 g	1
	6	Hovězí maso protýkané zeleninou, knedlíky	75 g	1,3,7
Pátek 8.2.2019	P	Fazolová s uzeninou		1,9
	1	Zeleninový talíř s kuřecím masem a dresinkem	350 g	3,7,10
	2	Těstovinový talíř se šunkou	400 g	1,3,7,10
	3	Zahradnická masová směs, rýže	63 g	1
	4	Koláč s tvarohem a povidly	320 g	1,3,7
	5	Holandský řízek mletý, bramborová kaše, zelný salát	140 g	1,3,7
	6	Hovězí maso, koprová omáčka, knedlíky	75 g	1,3,7

Změna jídel vyhrazena. Vařená jídla uchovávat při minimální teplotě 60 °C. Hmotnosti příloh (g): polévka 300, štáva 150, omáčka 200, brambory 250, bramborová kaše 250, bramborový salát 300, knedlíky houskové 180, knedlíky bramborové 200, rýže 200, těstoviny 200, hranolky 130, americké brambory 130, bramboráčky 130, fazole na kyselo 200, čočka na kyselo 200, hrachová kaše 200, zelí 150, zelenina dušená 200, mrkev dušená 200, špenát dušený 150, tatarská omáčka 50, okurka 50, kompot 100, zeleninový salát 100
Seznam alergenů: 1 obiloviny (lepek), 2 koryši, 3 vejce, 4 ryby, 5 arašidy, 6 sójové boby, 7 mléko, 8 ořechy, 9 celer, 10 hořčice, 11 sezam, 12 oxid siřičitý a siřičitany, 13 vlní bob (lupina), 14 měkkýši

Datum	Ozn.	Název	Hm.	Alergeny
Pondělí 11.2.2019	P	Květáková		1,3,7
	1	Zeleninový talíř s kuřecím masem a jogurtem	350 g	3,7,10
	2	Těstovinový talíř s vepřovým masem	400 g	1,3,7,10
	3	Špagety s vepřovým masem	63 g	1,3
	4	Povidlové taštičky	360 g	1,3,13
	5	Kuřecí křídla na medu, bramborová kaše, mrkvový salát	160 g	1,7
	6	Sýrový karbanátek, brambory, salát	90 g	1,3,7
Úterý 12.2.2019	P	Ovarová		9
	1	Zeleninový talíř s vařenými vejci	350 g	3,7,10
	2	Těstovinový talíř kuřecí funghi	400 g	1,3,7,10
	3	Dalmatské čufty, těstoviny	100 g	1,3
	4	Rizoto z vepřového masa, okurka	320 g	1
	5	Vepřová krkovička pečená, zelí, knedlíky	75 g	1,3,7,12
	6	Rybí filé s vejcem, brambory, kompot	120 g	1,3,4
Středa 13.2.2019	P	Kulajda		1,7
	1	Zeleninový talíř s kuřecím salátem	350 g	3,7,10
	2	Těstovinový talíř dračí nudle	400 g	1,3,7,10
	3	Smažený květák, brambory, tatarská omáčka	220 g	1,3,7,10
	4	Koblihy, ovoce	250 g	1,3,7
	5	Vepřová kýta na paprice, těstoviny	75 g	1,3,7
	6	Máslový řízek, brambory, salát	100 g	1
Čtvrtek 14.2.2019	P	Hovězí s nudlemi		1,3,9
	1	Zeleninový talíř s kuřecími řízečky	350 g	1,3,7,10
	2	Těstovinový talíř s tuňákem	400 g	1,3,4,7,10
	3	Čevapčiči, brambory, hořčice, cibule	100 g	1,10
	4	Uzené maso, hrachová kaše, chléb, okurka	63 g	1,7
	5	Segedínský guláš, knedlíky	75 g	1,3,7,12
	6	Kuře pečené, dušená zelenina, rýže	160 g	1
Pátek 15.2.2019	P	Gulášová		1,9
	1	Zeleninový talíř s rybími prsty	350 g	1,3,4,7,10
	2	Těstovinový talíř s brokolicí	400 g	1,3,7,10
	3	Ďábelská játra, rýže	63 g	1
	4	Krupicová kaše, kompot	360 g	1,7
	5	Smažené kuřecí řízečky, brambory, okurka	140 g	1,3,7
	6	Vepřový plátek přírodní, rýže	75 g	1

Změna jídel vyhrazena. Vařená jídla uchovávat při minimální teplotě 60 °C. Hmotnosti příloh (g): polévka 300, štáva 150, omáčka 200, brambory 250, bramborová kaše 250, bramborový salát 300, knedlíky houskové 180, knedlíky bramborové 200, rýže 200, těstoviny 200, hranolky 130, americké brambory 130, bramboráčky 130, fazole na kyselo 200, čočka na kyselo 200, hrachová kaše 200, zelí 150, zelenina dušená 200, mrkev dušená 200, špenát dušený 150, tatarská omáčka 50, okurka 50, kompot 100, zeleninový salát 100
Seznam alergenů: 1 obiloviny (lepek), 2 koryši, 3 vejce, 4 ryby, 5 arašidy, 6 sójové boby, 7 mléko, 8 ořechy, 9 celer, 10 hořčice, 11 sezam, 12 oxid siřičitý a siřičitany, 13 vlní bob (lupina), 14 měkkýši

Datum	Ozn.	Název	Hm.	Alergeny
Pondělí 18.2.2019	P	Pórková		1,3,7
	1	Zeleninový talíř se smaženou brokolicí	350 g	1,3,7,10
	2	Těstovinový talíř s krabími tyčinkami	400 g	1,3,4,7,10
	3	Vepřová pečeně, dušená mrkev, brambory	63 g	1
	4	Zeleninové lečo s klobásou, chléb	350 g	1,3
	5	Kuře à la bažant, rýže	160 g	1
	6	Klopsy na zelenině, těstoviny	100 g	1,3,7,9
Úterý 19.2.2019	P	Hovězí s játrovou rýží		1,3,9
	1	Zeleninový talíř s kuřecím salátem	350 g	3,7,10
	2	Těstovinový talíř se sýrem	400 g	1,3,7,10
	3	Smažený karbanátek, bramborová kaše, mrkvový salát	110 g	1,3,7
	4	Rýžová kaše, kompot	360 g	1,7
	5	Krkonošský guláš, knedlíky	75 g	1,3,7
	6	Hovězí maso na smetaně, knedlíky	75 g	1,3,7,9,10
Středa 20.2.2019	P	Hrachová		1,9
	1	Zeleninový talíř s těstovinami, sýrem a dresinkem	350 g	1,3,7,10
	2	Těstovinový talíř dračí nudle	400 g	1,3,7,10
	3	Domažlické vepřové ragú, rýže	63 g	1
	4	Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem	250 g	1,3,7
	5	Dušené vepřové maso, rajská omáčka, těstoviny	75 g	1,3,9
	6	Pražské krokety, brambory, salát	100 g	1,3
Čtvrtek 21.2.2019	P	Hovězí s krupicí a vejcem		1,9
	1	Zeleninový talíř sýrovo-šunkový v jogurtové zálivce	350 g	3,7,10
	2	Těstovinový talíř s kuřecím masem a nivou	400 g	1,3,7,10
	3	Bramborové knedlíky plněné uzeninou, zelí	360 g	1,3,12
	4	Rybí filé zapečené se sýrem, brambory	120 g	1,4,7
	5	Vepřový závitek, rýže	110 g	1,3
	6	Vepřové maso na pórku, těstoviny	75 g	1
Pátek 22.2.2019	P	Krkonošská cibulačka		1,3,9
	1	Zeleninový talíř s kuřecím masem a dresinkem	350 g	3,7,10
	2	Těstovinový talíř se šunkou	400 g	1,3,7,10
	3	Smažená vepřová játra, bramborový salát	120 g	1,3,7,9,10
	4	Koprová omáčka, vařená vejce (2 ks), knedlíky	170 g	1,3,7
	5	Vepřový plátek po srbsku, rýže	75 g	1
	6	Kuře pečené, nádivka, brambory	160 g	1,3,7

Změna jídel vyhrazena. Vařená jídla uchovávat při minimální teplotě 60 °C. Hmotnosti příloh (g): polévka 300, štáva 150, omáčka 200, brambory 250, bramborová kaše 250, bramborový salát 300, knedlíky houskové 180, knedlíky bramborové 200, rýže 200, těstoviny 200, hranolky 130, americké brambory 130, bramboráčky 130, fazole na kyselo 200, čočka na kyselo 200, hrachová kaše 200, zelí 150, zelenina dušená 200, mrkev dušená 200, špenát dušený 150, tatarská omáčka 50, okurka 50, kompot 100, zeleninový salát 100
Seznam alergenů: 1 obiloviny (lepek), 2 koryši, 3 vejce, 4 ryby, 5 arašidy, 6 sójové boby, 7 mléko, 8 ořechy, 9 celer, 10 hořčice, 11 sezam, 12 oxid siřičitý a siřičitany, 13 vlní bob (lupina), 14 měkkýši

Datum	Ozn.	Název	Hm.	Alergeny
Pondělí 25.2.2019	P	Zeleninová		1,3,7,9
	1	Zeleninový talíř sýrovo-šunkový v jogurtové zálivce	350 g	3,7,10
	2	Těstovinový talíř s vepřovým masem	400 g	1,3,7,10
	3	Drůbeží směs, rýže	63 g	1
	4	Sekaná pečeně, bramborová kaše, mrkvový salát	100 g	1,7
	5	Vepřová pečeně, špenát, bramborové knedlíky	75 g	1,3,7
	6	Moravský guláš, knedlíky	75 g	1,3,7
Úterý 26.2.2019	P	Hovězí s nudlemi		1,3,9
	1	Zeleninový talíř se smaženým květákem	350 g	1,3,7,10
	2	Těstovinový talíř kuřecí funghi	400 g	1,3,7,10
	3	Vepřová plec budějovická, rýže	63 g	1,7
	4	Francouzské brambory, salát	400 g	1,3,7
	5	Plněný paprikový lusk, knedlíky	120 g	1,3,7
	6	Přstrosí vejce, brambory, tatarská omáčka	140 g	1,3,7,10
Středa 27.2.2019	P	Zelná		1,7,12
	1	Zeleninový talíř s vařenými vejci	350 g	3,7,10
	2	Těstovinový talíř s kuřecím masem	400 g	1,3,7,10
	3	Bratislavská vepřová plec, knedlíky	63 g	1,3,7,9
	4	Směs blanických rytířů, rýže	63 g	1,12
	5	Smažený sýr, brambory, tatarská omáčka	120 g	1,3,7,10
	6	Rizoto z drůbežího masa, salát	250 g	1,9
Čtvrtek 28.2.2019	P	Hovězí s rýží a hráškem		-
	1	Zeleninový talíř s kuřecími řízečky	350 g	1,3,7,10
	2	Těstovinový talíř s tuňákem	400 g	1,3,4,7,10
	3	Jitřnicový prejt, zelí, brambory	150 g	1,3,12
	4	Kynuté knedlíky s ovocným džemem sypané tvarohem	415 g	1,3,7
	5	Vídeňský guláš, knedlíky	75 g	1,3,7
	6	Karlovarský závin, rýže	80 g	1,3,9

Změna jídel vyhrazena. Vařená jídla uchovávat při minimální teplotě 60 °C. Hmotnosti příloh (g): polévka 300, štáva 150, omáčka 200, brambory 250, bramborová kaše 250, bramborový salát 300, knedlíky houskové 180, knedlíky bramborové 200, rýže 200, těstoviny 200, hranolky 130, americké brambory 130, bramboráčky 130, fazole na kyselo 200, čočka na kyselo 200, hrachová kaše 200, zelí 150, zelenina dušená 200, mrkev dušená 200, špenát dušený 150, tatarská omáčka 50, okurka 50, kompot 100, zeleninový salát 100
Seznam alergenů: 1 obiloviny (lepek), 2 koryši, 3 vejce, 4 ryby, 5 arašidy, 6 sójové boby, 7 mléko, 8 ořechy, 9 celer, 10 hořčice, 11 sezam, 12 oxid siřičitý a siřičitany, 13 vlní bob (lupina), 14 měkkýši