

Datum	Ozn.	Název	Hm.	Alergeny
Středa	P			
1.5.2019	1			
	2			
	3	Svátek		
	4			
	5			
	6			
Čtvrtek	P	Fazolová		1,9
2.5.2019	1	Zeleninový talíř s kuřecím salátem	350 g	3,7,10
	2	Těstovinový talíř se sýrem	400 g	1,3,7,10
	3	Vepřová játra na cibulce, rýže	63 g	1
	4	Zahradnická masová směs, těstoviny	63 g	1
	5	Vepřové výpečky, zelí, knedlíky	75 g	1,3,7,12
	6	Rizoto z vepřového masa, salát	250 g	1,9
Pátek	P	Ovarová		9
3.5.2019	1	Zeleninový talíř s rybími prsty	350 g	1,3,4,7,10
	2	Těstovinový talíř se šunkou	400 g	1,3,7,10
	3	Vepřová plec dušená, žampionová omáčka, knedlíky	63 g	1,3,7
	4	Palačinky s džemem	370 g	1,3,7
	5	Smažený vepřový řízek, brambory, okurka	140 g	1,3,7
	6	Kuře pečené, dušená zelenina, rýže	160 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 6.5.2019	P	Hovězí s těstovinami		1,9
	1	Zeleninový talíř s vařenými vejci	350 g	3,7,10
	2	Těstovinový talíř kuřecí funghi	400 g	1,3,7,10
	3	Cikánská vepřová pečeně, rýže	63 g	1
	4	Zabijačkový guláš, chléb	63 g	1
	5	Vepřová pečeně, zelí, knedlíky	75 g	1,3,7,12
	6	Hovězí maso na zelenině, knedlíky	75 g	1,3,7,9
Úterý 7.5.2019	P	Bramborová		1,9
	1	Zeleninový talíř se smaženými sýrovými nugetami	350 g	1,3,7,10
	2	Těstovinový talíř s krabími tyčinkami	400 g	1,3,4,7,10
	3	Plněný paprikový lusk, knedlíky	110 g	1,3,7
	4	Rýžový nákyp, kompot	360 g	1,3,7
	5	Sýrový karbanátek, brambory, tatarská omáčka	90 g	1,3,7,10
	6	Vepřový plátek na houbách, rýže	75 g	1
Středa 8.5.2019	P			
	1			
	2			
	3	Svátek		
	4			
	5			
	6			
Čtvrtek 9.5.2019	P	Hovězí s játrovou rýží		1,3,7,9
	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	Smažený květák, brambory, tatarská omáčka	220 g	1,3,7,10
	4	Pikantní masová směs, rýže	63 g	1
	5	Bramborové knedlíky plněné špenátem a uzeninou	360 g	1,3,7
	6	Ruský sekaný biftek, knedlíky	100 g	1,3,7,9,10
Pátek 10.5.2019	P	Drůbková		1,9
	1	Zeleninový talíř sýrovo-šunkový v jogurtové zálivce	350 g	3,7,10
	2	Těstovinový talíř s brokolicí	400 g	1,3,7,10
	3	Směs blanických rytířů, rýže	63 g	1,12
	4	Domácí buchty plněné, ovoce	325 g	1,3,7
	5	Smažené kuřecí řízečky, brambory, okurka	140 g	1,3,7
	6	Vepřový závitek, rýže	110 g	1,3

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 13.5.2019	P	Hovězí s rýží a hráškem		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	Vepřová plec pražská, rýže	63 g	1,3
	4	Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem	250 g	1,3,7
	5	Kuře po horácku, těstoviny	160 g	1,12
	6	Sekaná pečeně štěpánská, brambory, salát	120 g	1,3
Úterý 14.5.2019	P	Pórková		1,7,9
	1	Zeleninový talíř s kuřecím salátem	350 g	3,7,10
	2	Těstovinový talíř se sýrem	400 g	1,3,7,10
	3	Bratislavský vepřový guláš, knedlíky	63 g	1,3,7,9
	4	Zapékané těstoviny, červená řepa	320 g	1,3,7
	5	Smažený sýr, brambory, tatarská omáčka	120 g	1,3,7,10
	6	Vepřové maso, dušená mrkev, brambory	75 g	1
Středa 15.5.2019	P	Hovězí s krupicí a vejcem		1,3,9
	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	Kuřecí směs na zelenině, rýže	63 g	1,9
	4	Lívance s povidly	370 g	1,3,7
	5	Smažené rybí filé, brambory, kompot	140 g	1,3,4,7
	6	Vepřové maso, špenát, bramborové knedlíky	75 g	1,3,7
Čtvrtek 16.5.2019	P	Italská		1,7
	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	Ďábelská játra, rýže	63 g	1
	4	Čočka na kyselo, opečená klobása, chléb, okurka	100 g	1
	5	Čevapčiči, brambory, hořčice, cibule	100 g	1,10
	6	Hovězí maso na smetaně, knedlíky	75 g	1,3,7,9,10
Pátek 17.5.2019	P	Gulášová		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	Vepřové dušené v kapustě, bramborové knedlíky	63 g	1,3
	4	Krupicová kaše, kompot	360 g	1,7
	5	Smažený vepřový řízek, brambory, okurka	140 g	1,3,7
	6	Maďarský vepřový guláš, 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 20.5.2019	P	Zeleninová		1,7,12
	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	Vepřová plec po lesnicku, rýže	63 g	1,3
	4	Fazolové lusky na kyselo, vařená vejce, brambory	300 g	1,3,7
	5	Segedínský guláš, knedlíky	75 g	1,3,7,12
	6	Máslový řízek, brambory, salát	100 g	1
Úterý 21.5.2019	P	Hovězí s játrovou rýží		1,3,7,9
	1	Zeleninový talíř s vařenými vejci	350 g	3,7,10
	2	Těstovinový talíř kuřecí funghi	400 g	1,3,7,10
	3	Debrecínský guláš, knedlíky	63 g	1,3,7,12
	4	Vepřové na kmíně, těstoviny	63 g	1
	5	Smažené žampiony, brambory, tatarská omáčka	150 g	1,3,7,10
	6	Husarská roláda, brambory	75 g	1,3
Středa 22.5.2019	P	Hrstková		1,7
	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	Bramborové knedlíky plněné uzeninou, zelí	360 g	1,3,12
	4	Rýžová kaše, kompot	360 g	1,7
	5	Vepřový plátek koliba, brambory, okurka	75 g	1,3,7
	6	Vepřový závitok frankfurtský, rýže	110 g	1
Čtvrtek 23.5.2019	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	Hrachová kaše, opečená klobása, chléb, okurka	345 g	1,7
	4	Pražské brambory, salát	400 g	1,3,7
	5	Myslivecká vepřová plec, knedlíky	75 g	1,3,7,9,10
	6	Hovězí maso protýkané zeleninou, knedlíky	75 g	1,3,7
Pátek 24.5.2019	P	Hrachová s párkem		1,9
	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	Smažená vepřová játra, brambory, tatarská omáčka	120 g	1,3,7,10
	4	Koláč s ovocem	320 g	1,3,7
	5	Hejtmanský měšec, rýže	110 g	1,3,7,10,12
	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	P	Bramborová		1,9
27.5.2019	1	Zeleninový talíř se smaženou brokolicí	350 g	1,3,7,10
	2	Těstovinový talíř se sýrem	400 g	1,3,7,10
	3	Uherská vepřová plec, knedlíky	63 g	1,3,7,9,10
	4	Kapustový karbanátek, brambory, kompot	135 g	1,3,7
	5	Kuře na zbojnický způsob, rýže	160 g	1
	6	Masová směs s vejcem, brambory, salát	75 g	3
Úterý	P	Hovězí s kapustou a rýží		9
28.5.2019	1	Zeleninový talíř s kuřecím salátem	350 g	3,7,10
	2	Těstovinový talíř s krabími tyčinkami	400 g	1,3,4,7,10
	3	Plzeňský guláš, knedlíky	63 g	1,3,7
	4	Sýrové lívance, dušená zelenina	220 g	1,3,7
	5	Smažený karbanátek, bramborová kaše, mrkvový salát	120 g	1,3,7
	6	Klopsy na rajčatech, těstoviny	100 g	1,3,7
Středa	P	Čočková		1,9
29.5.2019	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	Vepřová plec znojemská, rýže	63 g	1
	4	Povidlové taštičky	360 g	1,3,13
	5	Vepřové výpečky, dušený špenát, knedlíky	75 g	1,3,7
	6	Vepřový plátek přírodní, rýže	75 g	1
Čtvrtek	P	Česneková s brambory		3,9
30.5.2019	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	Rizoto z kuřecího masa, okurka	320 g	1
	4	Bramborové šišky s mákem, kompot	360 g	1,3,7,13
	5	Pastýřský závitok, brambory	110 g	1,3,7
	6	Hovězí maso, koprová omáčka, knedlíky	75 g	1,3,7
Pátek	P	Horačka		1,9
31.5.2019	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	Špagety s vepřovým masem	63 g	1,3
	4	Bavorské vdolečky, ovoce	250 g	1,3,7
	5	Smažený vepřový řízek, brambory, okurka	140 g	1,3,7
	6	Francouzské brambory, zelný salát	350 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