

JÍDELNÍ LÍSTEK				9. září 2019-13. září 2019		
Den	SNÍDANĚ, PŘESNÍDÁV.	Obsahuje alergeny	OBĚD	Obsahuje alergeny	VEČEŘE, SVAČINA, II. VEČ.	Obsahuje alergeny
<b>PO</b>	Snídaňové menu Termizovaný sýr Pečivo Čaj, Malcao	viz níže 7 viz. níže 6, 7	Polévka: Rybí I. Sekaná pečeně, bramborová kaše, salát okurkový II. --- NÁPOJE	1,4,6,7, 9 1, 6, 7	Vepřové krupoto, čerstvá zelenina Rohlík + mléko Chléb s ramou a vejcem Čaj	1 1, 6, 7 1, 3, 7
<b>ÚT</b>	Snídaňové menu 2 Pomaz. česneková s jablky Pečivo + sladký rohlík Čaj, caro	viz níže 7 + 1, 3, 7 1, 7	Polévka: Nočková s bramborem I. Mexické fazole, vepř. krkovice, chléb II. Pohanka s kokosem a ovocem  NÁPOJE, OVOCE	1, 3, 7 1, 7 8	Kuřecí ražničí, šťouchaný brambor, salát míchaný Rohlík + mléko Pizza tyčinka	1, 7 1, 6, 7 1, 7
<b>ST</b>	Snídaňové menu Pomaz. z tuňáka Pečivo Čaj, ochucené mléko OVOCE	viz níže 4, 7 + 1, 3, 7 7	Polévka: Krkonošská zelňačka I. Pečené kuřecí stehno, duš. rýže, salát hlávkový II. --- NÁPOJE	1, 7	Smažený sýr, vař. brambor, tatarská omáčka, čerstvá zel. Rohlík + mléko Přesnídávka Čaj	1, 3, 7 1, 6, 7
<b>ČT</b>	Snídaňové menu 2 Pomaz hermelínová Pečivo + koláček s tvar. n. Čaj, granko	viz níže 1, 7 +1, 3, 7 6, 7	Polévka: Jáhlová se zeleninou I. Vepřové na paprice, houskový knedlík II. Salát cizrnový s čínským zelím + bulka tmavá  NÁPOJE, OVOCE	9 1, 3, 7 +1,6,7,11	Těstoviny po korejsku Rohlík + mléko Chléb s pomaz. máslem a ředkvičkou Čaj	1 1, 6, 7 1, 7
<b>PÁ</b>	Snídaňové menu Vysočina Pečivo Čaj, kakao OVOCE	viz níže viz níže 7	Polévka: Brokolicová s krutony I. Krutí plátek přírodní, duš. zelenina na másle, vař. brambory II. Vař. vejce, duš. zelenina na másle, vař. brambory NÁPOJE	1, 6, 7 1, 7 3, 7		

Pozn.: Změna jídelníčku vyhrazena.

**Snídaňové menu:** bílý jogurt (7), mléko (7), cereálie (1, 7, 8), máslo/rama/pomazánkové máslo (7), džem nebo med, čerstvá zelenina

**Snídaňové menu 2:** bílý jogurt (7), mléko (7), cereálie (1, 7, 8), čerstvá zelenina

**Nápoje:** voda, čaj, džus/ovocný nápoj, mléko (7)

**Pečivo:** chléb pšenično-žitný (1, 7), chléb žitno-pšeničný (1, 11), rohlík, houska (1, 6, 7)

Vedoucí stravování: Mgr. Gabriela Besedová  
Vedoucí kuchařka: Marie Šuleková  
Ředitel: Ing. Jaroslav Mandula

Kolektiv kuchyně Vám přeje dobrou chuť.

## **Alergeny**

1. Obiloviny obsahující lepek a výrobky z nich
2. Korýši a výrobky z nich
3. Vejce a výrobky z nich
4. Ryby a výrobky z nich
5. Podzemnice olejná (arašídy) a výrobky z nich
6. Sójové boby (sója) a výrobky z nich
7. Mléko a výrobky z něj
8. Skořápkové plody a výrobky z nich (všechny druhy ořechů)
9. Celer a výrobky z něj
10. Hořčice a výrobky z ní
11. Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich
12. Oxid siřičitý a siřičitany – v koncentracích vyšších než 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO<sub>2</sub>
13. Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj
14. Měkkýši a výrobky z nich

**Výskyt alergenů v jídle je označen číslem v příslušném sloupečku nebo v závorce.**

Konkrétní obsah alergenů ze skupiny 1 a 8 Vám sdělí personál kuchyně na vyžádání.