

JÍDELNÍ LÍSTEK				11. září 2017–15. září 2017		
Den	SNÍDANĚ, PŘESNIDAV.	Obsahuje alergeny	OBĚD	Obsahuje alergeny	VEČEŘE, SVAČINA, II. VEČ.	Obsahuje alergeny
PO	Snídaňové menu Termizovaný sýr Pečivo Čaj, granko	viz níže 7 viz níže 6, 7	Polévka: Bramborová I. Čočka na kyselo, vař. vejce, chléb, steril. okurka II. Kořeněné těstoviny NÁPOJE, OVOCE	1, 7, 9 1, 3, 7, 10 1, 7	Krůtí maso na rozmarýnu, duš. rýže, salát hlávkový Rohlík + mléko Puding s piškoty a ovocem Čaj	1 1, 6, 7 1, 3, 7
ÚT	Snídaňové menu 2 Česneková s jablky Pečivo Čaj, caro OVOCE	viz níže 7 viz níže 1, 7	Polévka: Rýžová I. Hov. plátek přírodní, duš. kapusta, vař. brambor II. Brambory zapečené s nivou a mandlemi NÁPOJE	1, 7, 9 1 3, 7	Vepřový medvídek, houskový knedlík Rohlík + mléko Pizza tyčinka Čaj	1, 3, 7 1, 6, 7 1, 7
ST	Snídaňové menu Pomaz. z ryb v tomátě Pečivo + loupák Čaj, actimel, ochucené mléko	viz níže 4, 7 + 1 7	Polévka: Valašská kyselice I. Vepřový závitok přírodní, duš. rýže, salát okurkový II. Pohanka s kokosem a ovocem NÁPOJE	1, 7 1, 3, 10 7	Ražničí kuřecí I, vař. brambor, čerstvá zelenina Rohlík + mléko Chléb s pomaz. máslem a ředkvičkou Čaj	1 1, 6, 7 1, 7
ČT	Snídaňové menu 2 Pomaz. z lučiny s ořechy Pečivo + kobliha Čaj, malcao OVOCE	viz níže 7 + 1, 3, 7 1, 7	Polévka: Frankfurtská zeleninová I. Kuřecí čína, těstoviny II. Jáhly se zeleninou NÁPOJE	1, 6, 9 1 7, 9	Smažený sýr, tatarská omáčka, vař. brambory, zel. přízdoba Rohlík + mléko Chléb s masovou pomaz.	1, 3, 7 1, 6, 7 1, 7
PÁ	Snídaňové menu Vysočina Pečivo Čaj, kakao	viz níže 7 viz níže 7	Polévka: Brokolicová I. Čevapčiči vař. brambor, zel. přízdoba II. Salát těstovinový s tuňákem NÁPOJE, OVOCE	1, 7 1, 6, 7, 10 1, 4, 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)

Kolektiv kuchyně Vám přeje dobrou chuť.

Vedoucí stravování: Mgr. Gabriela Besedová

Vedoucí kuchařka: Marie Šuleková

Ředitel: Ing. Jaroslav Mandula

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 SO₂
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.