

JÍDELNÍ LÍSTEK				14. ledna 2019 – 18. ledna 2019		
Den	SNÍDANĚ, PŘESNIDAV.	Obsahuje alergeny	OBĚD	Obsahuje alergeny	VEČEŘE, SVAČINA, II. VEČ.	Obsahuje alergeny
PO	Snídaňové menu Lučina Pečivo Čaj, granko	viz. níže 7 viz níže 6, 7	Polévka: Květáková I. Treska tmavá na česneku, brambor. kaše, salát z čínského zelí s červenou řepou II. Houbový kuba, salát z čínského zelí s červenou řepou NÁPOJE, OVOCE	1, 3, 7 1, 4, 7 1	Azu po tatarsku, duš. rýže Rohlík, mléko Loupák Čaj	1, 10 1, 6, 7 1, 7
ÚT	Snídaňové menu 2 Medové máslo, tav. sýr Pečivo Čaj, caro OVOCE	viz níže 7 + 1, 3 1, 7	Polévka: Barevná s pohankou I. Kuřecí špalíky na paprice, těstoviny II. ---	1, 7, 9 1, 7	Vepřové maso na divoko, vař. bramobry Rohlík, mléko Chléb s ramou a strouh. sýrem Čaj	1, 9 1, 6, 7 1, 7
ST	Snídaňové menu Pomaz. z červené čočky Pečivo + vánočka Čaj, ochucené mléko	viz. níže 7, 9, 10 + 1, 3, 7 7	Polévka: Celerová s krutony I. Moravský vrabec, duš. špenát, bramborový knedlík II. Vař. vejce, duš. špenát, bramobr. knedlík NÁPOJE, OVOCE	1, 6, 7, 9 1, 3, 7 1, 3, 7	Kořeněné těstoviny Rohlík, mléko Chléb s pomaz. máslem a zeleninou Čaj	1, 7 1, 6, 7 1, 7
ČT	Snídaňové menu Pomaz. jarní Pečivo + bulka tmavá Čaj, malcao OVOCE	viz. níže 3, 7 +1,6,7,11 1, 7	Polévka: Hrachová I. Krutí plátek na žampionech, jasmínová rýže, salát mrkvový s jablky II. --- NÁPOJE	1, 6, 7 1, 7	Domácí buchtý plněné povidly/džemem Ovoce + mléko Tuňáková pomaz. + rohlík Čaj	1, 3, 7 7 viz etik +1, 6, 7.
PÁ	Snídaňové menu Turistický salám Pečivo Čaj, kakao	viz. níže viz níže 7	Polévka: Rajčatová s rýží I. Záhorácký závitek, vař. bramobry II. --- NÁPOJE, OVOCE	1, 7 1		

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 (arašídý) 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.