



			kJ/100g	Alergeny
PONDĚLÍ 18.1.	Polévka	Hrachová s uzeninou	453	1,9
			 1017	1,12
	Oběd	1. Uzené kuřecí stehno, šťouchané brambory, kyselá okurka	1786	1,3,7,13
		2. Gnocchi se špenátem a kuřecím masem	2426	1,3,7
	Vegetarián	3. Květákový mozeček, brambory	1631	1,3,7
4. Zeleninový salát s tuňákem, olivami a červenou cibulí, dressing, pečivo		186/200g	1,3,4	
<hr/>				
ÚTERÝ 19.1.	Polévka	Slovácká zelnice	862	1,7,12
			528	1,3,5,7,12
	Oběd	1. Grilované čevapčiči, cibule, brambory, tzaziki omáčka	2990	1,3,7,12
		2. Bratislavské vepřové plecko, houskový knedlík	3138	1,3,7
	Vegetarián	3. Alpský knedlík	4200	1,3,7,12
4. Těstovinový salát s rajčaty, vejci a rukolou, dressing		186/200g	1,3	
<hr/>				
STŘEDA 20.1.	Polévka	Čočková	1457	1,3,7,9
			2475	1,3
	Oběd	1. Strapačky s uzeným masem a kyselým zelím	2973	1,3
		2. Rozlitaný španělský ptáček z vepřové krkovičky, rýže	4049	1,3,7
	Vegetarián	3. Penne s tuňákovou omáčkou, sypané sýrem	2022	1,3,7
4. Ledový salát s rajčaty, mozarellou a šunkou, dressing, pečivo		186/200g	1,3,7	
<hr/>				
ČTVRTEK 21.1.	Polévka	Uzená s kroupami	453	1,9
			 1213	1,3,7
	Oběd	1. Budvarský guláš s cibulí a křenem, houskový knedlík	3906	1,3,5,7
		2. Smažené uzené maso, bramborová kaše s opečenou cibulkou	2031	1,3,7,9,10,12
	Vegetarián	3. Rýžová kaše s jablky, bílá káva	5621	1,3,7
4. Celerový salát s mrkví a bílým jogurtem, celozrnný rohlík		186/200g	1,7,9	
<hr/>				
PÁTEK 22.1.	Polévka	Zeleninový vývar s tarhoňou	1850	1,3
			2201	1,7
	Oběd	1. Smažený vepřový řízek, bramborový salát	3628	1,3,7,9
		2. Cmunda po kaplicku	2381	1,3,7,12
	Vegetarián	3. Smažený celer, křenová bramborová kaše, zeleninový salát	4200	1,3,7,9,12
4. Salát z čerstvého špenátu s vejci a zakysanou smetanou, pečivo		186/200g	1,3,7	

Změna jídelního lístku vyhrazena. Jídlo je určeno k okamžité spotřebě. Energetická hodnota je pouze orientační (6).

Pokrm připravil šéfkuchař Karel Jindrle a Vladimír Liška



pokrm obsahující houby
bezlepkový pokrm

