

Jídelní lístek

Pondělí 28. 11. 2022

1. 420g Těstoviny s kuř. masem v protlaku s česnekem, sýr*^{1, 3, 5 - 13}
2. 64g V. plec pečená, koprová omáčka, brambor*^{1, 3, 5 - 13}
3. 2ks Vařená vejce, koprová omáčka, brambor*^{1, 3, 5 - 13}
4. 62g Hovězí azu po tatarsku, těstoviny*^{1, 3, 5 - 13}

Úterý 29. 11. 2022

1. 450g Zapékané těstoviny s uzeným masem, okurek*^{1, 3, 5 - 13}
2. 60g Kuřecí nudličky v zelenině, brambor*^{1, 3, 5 - 13}
3. 400g Zeleninové rizoto se sýrem, okurek*^{1, 3, 5 - 13}
4. 80g Pečená krkovička na víně, brambor, okurek*^{1, 3, 5 - 13}

Středa 30. 11. 2022

1. 110g Smažený kuřecí řízek v tatarce, br. kaše, salát*^{1, 3, 5 - 13}
2. 64g Vepřová kotleta v medové hořčici, br. kaše, salát*^{1, 3, 5 - 13}
3. 450g Kroupový pilav s vepřovým masem a sýrem, salát*^{1, 3, 5 - 13}
4. 90g Obalované rybí filé, bramborová kaše, salát*^{1 - 14}

Čtvrtek 1. 12. 2022

1. 1/4ks Pečené kuře na paprice, těstoviny nebo h. knedlík*^{1, 3, 5 - 13}
2. 64g V. kotleta na paprice, těstoviny nebo h. knedlík*^{1, 3, 5 - 13}
3. 64g V. kotleta na houbách, těstoviny nebo h. knedlík*^{1, 3, 5 - 13}
4. 100g Sojové kostky se sušenými rajčaty, těstoviny*^{1, 3, 5 - 13}

Pátek 2. 12. 2022

1. 60g Kuřecí nudličky na kari s mandlemi, dušená rýže*^{1 - 14}
2. 64g Vepřová kotleta, fazolky s angl. sl., brambor*^{1, 3, 5 - 13}
3. 400g Ropucha v díře s rozmarýnem a šalvějí*^{1, 3, 5 - 13}
4. 450g Rýžová kaše s pečenými jablky, skořicí a máslem*^{1, 3, 5 - 13}

Přejeme Vám dobrou chuť.

ROZVOZ: Nabídka jídel pouze na objednávku pracovní den předem do 13:00. Zrušení objednaného jídla pro daný den je nutné provést nejpozději do 8:00 ráno (ideálně emailem).

JÍDELNA: Návštěvníci jídelny si objednávají jídlo osobně při návštěvě jídelny. Menu č. 4 na objednávku den předem.

Děkujeme za pochopení

* Obsahuje následující alergenů 1. Obiloviny, 2. Korýši, 3. Vejce, 4. Ryby, 5. Arašidy, 6. Sója, 7. Mléko, 8. Skořápkové plody, 9. Celer, 10. Hořčice, 11. Sezam, 12. SO₂ a siřičitany, 13. Vlčí bob, 14. Měkkýši. Vážení zákazníci, vzhledem k tomu, že v provozovně jsou zpracovávány veškeré druhy potravin, není naše strava vhodná pro osoby precitlivělé a osoby alergické na alergenů dle směrnice 1169/2011 EU a nemocné fenylketonurií. Při výrobě pokrmů nepoužíváme palmový olej.

Změna jídelníčku vyhrazena. Jídla pro Vás připravují Jana a Miloslav Boháčovi a kolektiv kuchyně.

