

# JÍDELNÍ LÍSTEK

Týden od: 09.11.2020 do: 13.11.2020

Změna jídelního lístku vyhrazena.

---

<b>Pondělí</b>	Polévka slepičí, čaj bylinkový 1,9	
I.	<b>Vepřový guláš segedínský, kynuté knedlíky</b> 1,7,12 1,3,7	62/220 /200
II.	<b>Drůbeží rizoto, okurek</b> 7	340 /100
III.	<b>Zeleninový talíř / tvarůžková pěna /, pečivo</b> 7 1,6	340 /1ks
<hr/>		
<b>Úterý</b>	Polévka hrstková, čaj ovocný 1	
I.	<b>Kozácká specialita, rýže dušená</b> 1,8 / vepř.maso,mandle,paprika, žampiony/	62/150 /250
II.	<b>Vepřové maso dušené, brambory, mrkev dušená s hráškem</b> 1 1	63/100 /300 /220
III.	<b>Špekáčky na černém pivě, chléb</b> 1	2ks /120
<hr/>		
<b>Středa</b>	Polévka zeleninová s kuskusem, čaj se šťávou 1,9	
I.	<b>Zbojnický vepř. škrivan, bramb.kaše, salát</b> 1,7,9 /klobása,slanina/ 7	62/100 /300 /100
II.	<b>Moravský vrabec, čočka po švábsku, chléb</b> 1 1,7,9 /mrkev,drcená rajčata,smetana kysaná/	62/50 /300 /120
III.	<b>Zeleninový talíř ( hermelínový ), pečivo</b> 3,7 1,6	340 /1ks
<hr/>		
<b>Čtvrtek</b>	Polévka z ovesných vloček, čaj s citronem 1,3,9	
I.	<b>Katův šleh, rýže dušená</b> 1 /vepř. maso, papr., fefer.,kečup,okurky/	62/150 /250
II.	<b>Drůbeží nudličky s NIVOU, těstoviny</b> 1,7,9 1	62/150 /250
III.	<b>Domácí buchty plněné povidly, kakao</b> 1,3,7 7	5 ks /200
<hr/>		
<b>Pátek</b>	Polévka dýňová, čaj ovocný 1,7	
I.	<b>Peč. kachní stehno, bramb.knedlíky, zelí červené duš.</b> 1,9 1,7,12 1,12	120 /200 /200
II.	<b>Římské těstoviny</b> 1,7 /vepř.maso, zelenina,rozmarýn, víno/	340
III.	<b>Jáhlová kaše s ovocným přelivem</b> 1,7	360

---

Hrabalová Lenka, provozní  
tel. klapka 2642, 2644

S = nutričně vyvážená strava pro studenty  
Váhy surovin jsou uvedeny po tepelné úpravě!  
Modrou barvou jsou uvedena čísla alergenů!