



Den	Polévka	D	Oběd	Alergeny
Po 27.02.	Pórková s vejci <i>A: 1,3,7</i>	3	Lečo s uzeninou. Chléb.	<i>A: 1,3</i>
		2	Krůtí kostky přírodní. Zeleninová rýže.	<i>A: 1</i>
		9	Špagety s vejci a anglickou slaninou. Sýr. Jablko.	<i>A: 1,3,7</i>
Út 28.02.	S vaječnou mlhovou. <i>A: 3,9</i>	3	Houbový kuba. Okurka.	<i>A: 1</i>
		2	Vepřové maso v mrkvi. Brambory.	<i>A: 1,7</i>
		9	Záhorácký závitek. Bramborový knedlík.	<i>A: 1,3,7</i>
St 01.03.	Vločková. <i>A: 1,3,9</i>	3	Svíčková hovězí pečeně. Houskový knedlík.	<i>A: 1,7,9</i>
		2	Žemlovka s tvarohem a jablky.	<i>A: 1,3,7</i>
		9	Pečený losos. Brambory. Citron.	<i>A: 4,7</i>
Čt 02.03.	Kaldoun. <i>A: 1,9</i>	3	Škubánky s mákem, cukrem a máslem.	<i>A: 1,7</i>
		2	Zapečené těstoviny se špenátem a šunkou.	<i>A: 1,3,7</i>
		9	Kung-pao z kuřecího masa (sojová omáčka, arašídý). Rýže.	<i>A: 1,5,6</i>
Pá 03.03.	Zeleninová s tarhoňou (drobná těstovina) <i>A: 1,9</i>	3	Vepřová krkovička pečená. Bramborová kaše.	<i>A: 1,7</i>
		2	Zeleninové rizoto s kuřecím masem a sýrem.	<i>A: 1,7,9</i>
		9	Hovězí guláš maďarský. Těstovinová vřetena.	<i>A: 1</i>
So 04.03.	Fazoková <i>A: 1,7</i>	3	Sekaná pečeně. Bramborová kaše. Okurka.	<i>A: 1,3,7</i>
Ne 05.03.	Písmenková <i>A: 1,9</i>	3	Krůtí guláš. Rýže.	<i>A: 1</i>

Diety: 2-šetrčící, 3- normální, 9-diabetická Bližší informace o alergenech na vyžádání.

sestavila: Petra Schnajberková, DiS.
schválila: Hana Velebilová

Změna jídelního lístku vyhrazena.