

Den	Polévka	D	Oběd	Alergeny
Po 13.03.	Jáhlová. <i>A: 9</i>	3	Katův šleh (vepřové maso, paprika, rajče, worchester). Rýže.	<i>A: 1,6</i>
		2	Kuřecí maso na tymiánu. Těstoviny	<i>A: 1,7</i>
		9	Fazolový guláš (fazole, uzenina). Chléb.	<i>A: 1</i>
Út 14.03.	Zeleninová s rýží. <i>A: 9</i>	3	Smažené vdolky s povidly a tvarohem.	<i>A: 1,3,7</i>
		2	Párková vepřová pečeně (dietní). Bramborová kaše.	<i>A: 1,7</i>
		9	Segedínský guláš. Houskové knedlíky.	<i>A: 1,3,7</i>
St 15.03.	Brokolicová. <i>A: 1,7</i>	3	Rozlitaný španělský ptáček. Rýže.	<i>A: 1,3,10</i>
		2	Těstoviny zapečené se šunkou a francouzskou zeleninou (porek, mrkev, celer, petržel).	<i>A: 1,3,7,9</i>
		9	Pangasius (ryba) na rajčatech. Brambory.	<i>A: 1,4,7</i>
Čt 16.03.	Zelňačka s klobásou 2 - Jarní. <i>A: 3,9</i>	3	Vepřové kostky ve smetanové omáčce se zeleným pepřem. Těstovinová vřetena.	<i>A: 1,7</i>
		2	Masová haše. Brambory. Salát z čínské zelí.	<i>A: 1,3,7</i>
		9	Pekingské šišky (mleté maso, sojová omáčka, zázvor). Rýže.	<i>A: 1,6</i>
Pá 17.03.	Kmínová s vejci <i>A: 3,9</i>	3	Maminčino kuře (kuřecí stehno, játra, slanina, žampiony, těstoviny).	<i>A: 1</i>
		2	Vepřové maso na celeru. Tříbarevné těstoviny.	<i>A: 1,7</i>
		9	Zapečená brokolice se šunkou a sýrem. Brambory.	<i>A: 1,3,7</i>
So 18.03.	Pórková <i>A: 1,3,7</i>	3	Krůtí kostky na česneku. Míchaná zelenina. Brambory.	<i>A: 1,3,9</i>
Ne 19.03.	Hovězí s noky <i>A: 1,3,9</i>	3	Vepřové maso na paprice. Těstoviny.	<i>A: 1,7</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.