

JÍDELNÍČEK

Školní jídelna při ZŠ Vyhlídka

28.1.-1.2.2019

Pondělí	Hrstková luštěninová 1,9	Ženevský krutí řízek přírodní, štouchané brambory, obloha zeleninová s ovocem 1,7,10	Kakao 7 Mošt
Úterý	Z vaječné jíšky zeleninová 1,3,9	1. Vepřová pečeně na smetaně, těstoviny 1,3,7,10	Ovoce, horká čokoláda 7
		2. Šulánky s mákem	Čaj se sirupem
Středa	Drůbková s těstovinou 1,3,7,9	1. Vejce vařené, čočka na kyselo, chléb, okurek sterilovaný 1,3,12	Dezert-pudink s tvarohem a ovocem Džus
Čtvrtek	Brokolicová krémová 1,7	1. Rybí filé smažené, bramborová kaše, obloha pomeranč 1,3,4,7	Ovocný salát
		2. Hanácký salát s kuřecím masem masem, pečivo 7,10	Voda se sirupem
Pátek	Zelná 1,7	Medový závitok, rýže dušená 1,7	Kompot

4.2.8.2.2019

Pondělí	Hovězí s těstovinou 1,3,7,9	Plněný bramborový knedlík vepřovým a uzeným masem, zelí hlávkové 1,3,7,	Čaj s citronem a medem
Úterý	Čočková 1,9	1. Husitská směs/kuřecí, vepřové/, brambor vařený, obloha grilovaná zelenina 1,10	Horká čokoláda 7
		2. Ryba treska pečená na másle, brambor vařený, obloha grilovaná zelenina 4,7	Mošt
Středa	Gulášová 1	1. Kynuté knedlíky s jahodovou omáčkou a zakysanou smetanou 1,3,7	Ovoce, kakao 7 Pitná voda
Čtvrtek	Špenátová 1,3,7	1. Krutí řízek přírodní s jablky a broskví, bramborová kaše 1,7,10	Ovocný salát
		2. Těstovinový salát s krutím masem sypaný sýrem 1,3,7	Minerálka
Pátek	Kulajda 1,3,7	Hovězí kostky na zelenině, rýže dušená 1,9,10	Mrkvový salát s jablky a ananasem Džus

Vedoucí školní jídelny: **Jana Škorňová**

V jídelním lístku jsou označeny alergeny, které podléhají legislativnímu označení dle směrnice 11/69/2011 EU: 1. Obiloviny 2. Korýši 3. Vejce a výr. z nich 4. Ryby 5. Podz.olejná 6. Sójové boby 7. Mléko a výr. z nich 8. Skořápkové plody a výrobky z nich 9. Celer a výrobky z něj 10. Hořčice a výrobky z ní 11. Sezamová semena 12. Oxid siřičitý a siřičitany 13. Vlčí bob 14. Měkkýši a výrobky z nich. Druh obilovin-informace v školní kuchyni.