

# JÍDELNÍČEK

Školní jídelna při ZŠ Vyhlídka

**29.4.-3.5.2019**

<b>Pondělí</b>	Zeleninová se sýrem 1,7,9	Fazolový guláš, chléb 1	Ovoce Čaj se sirupem
<b>Úterý</b>	Hrstková luštěninová 1,9	1. Nakládaný kuřecí řízek s kysaným zelím, bramborová kaše, obloha salát hlávkový 1,7,10	Ovocný salát
		2. Rybí prsty, bramborová kaše, obloha salát hlávkový 1,3,4,7	Minerálka
<b>Středa</b>		1. Státní svátek	
<b>Čtvrtek</b>	Mrkvová krémová 1,7	1. Krutí kousky na ananasu, opékané brambory, obloha zeleninová 1,10	Kakao 7
		2. Pohankový salát s krutím masem	Voda se sirupem
<b>Pátek</b>	Valašská kyselice 1,7	Buchty plněné marmeládou 1,3,7	Ovoce, ovocný raut Džus, koktejl

**6.5.-10.5.2019**

<b>Pondělí</b>	Květáková krémová 1,7	Čevabčiči, brambor vařený, dresing, obloha zeleninová 1,3,7,10	Kakao 7 Mošt
<b>Úterý</b>	Z krutích krků s těstovinou 1,3,7,10	1. Hovězí maso v kapuště, bramborový knedlík 1,3	Ovoce
		2. Rýžová kaše s čokoládovou polevou 7	Voda se sirupem
<b>Středa</b>		1. Státní svátek	
<b>Čtvrtek</b>	S drožd'ovými knedlíčky 1,3,9	1. Hamburská vepřová kýta, těstoviny 1,3,7	Koktejl 7
		2. Těstovinový salát s kuřecím masem sypaný sýrem 1,3,7	Džus
<b>Pátek</b>	Čočková 1,9	Rybí filé smažené, štouchané brambory 1,3,4	Salát mrkvový s jablky a pomerančem Pitná voda

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.