

JÍDELNÍČEK

Školní jídelna při ZŠ Vyhlídka

9.3.-13.3.2020

Pondělí	Pohanková se žampiony a bramborem 9	Špagety po boloňsku se sýrem 1,3,7	Koktejl 7 Čaj se sirupem
Úterý	Hovězí s těstovinou 1,3,7,9	1. Nakládaná krůtí prsa na bylinkách, opékané brambory 1,3,10, obloha kad.salát a pomeranč	Zeleninový raut/hrášek, kukuřice, zel.trio/ Džus, kakao 7
		2. Grilovaný hermelín, opékané brambory 7 , obloha kadeřavý salát a pomeranč	
Středa		1.	
Čtvrtek	Slepičí s těstovinou 1,3,7,9	1. Smažený sýr, opékané brambory, obloha strouhaná mrkev 1,3,7	Kompot
		2.	
Pátek	Zeleninová s kapáním 1,3,9	Medová roláda, rýže dušená, salát z kysaného zelí 1,3,7,9	

16.3.-20.3.2020

Pondělí	Luštěninová 1,9	Nakládaná vepřová pečeně, brambory vařené, obloha zeleninová 1,3,9	Pitná voda
Úterý	Kvěťáková krémová 1,7	1. Kuřecí stehno pečené na bylinkách, rýže dušená, kompot 1	Džus
		2.	
Středa	Bramborová 1,3,9	1. Vepřová kýta na smetaně, knedlík houskový 1,3,7	Pitná voda
Čtvrtek	Frankfurtská 1	1. Ražniči smažené, štouchané brambory, salát zeleninový 1,3,7,10	Džus
		2.	
Pátek	Krůtí s těstovinou 1,3,7,9	Pohankový salát s kysaným zelím sypaný sýrem, grilovaná zelenina 7	Čaj se sirupem

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.