

JÍDELNÍČEK

Školní jídelna při ZŠ Vyhlídka

1.3.-5.3.2021

Pondělí	S droždovými knedlíčky 1,3,9	Rizoto z vepřového masa s pohankou a sýrem, okurek sterilovaný 9	Čaj se sirupem
Úterý	Fazolová 1,9	1. Bystřická směs/ krutí, vepřové/,štouchané brambory, 1,10	Ovocný salát
		2.	Džus
Středa	Hovězí s těstovinou 1,3,7,9	1. Kuřecí řízek přírodní, kuskus s kukuřicí a hráškem 1, 10	Salát z červené řepy s jablky
			Voda se sirupem
Čtvrtek	Bramborová se sýrem 1,7,9	1. Vepřová kýta po selsku, zelí kysané, knedlík houskový 1,3,7,10	Ovoce
		2.	Mošt
Pátek	Rajská s ovesnými vločkami 1	Ryba na citronovém másle, bramborová kaše 4,7	Kompot třešňový Pitná voda

8.3.-12.3.2021

Pondělí	Drůbková s těstovinou 1,3,7,9	Zapékané těstoviny s vepřovým a uzeným masem, obloha české zelí	Čaj se sirupem
Úterý	Čočková 1,9	1. Parmský kuřecí řízek smažený, brambor vařený maštěný, 1,3,7,10	Okurkový salát
		2.	Džus
Středa	Zeleninová 1,9	1. Vepřové maso po stroganovsku, rýže dušená 1,10	Kompot míchaný
			Pitná voda
Čtvrtek	Jáhlová se žampiony 9	1. Zahradnická sekaná, brambor vařený 1,7	Salát z čínského zelí s kysanou smetanou
		2.	Voda se sirupem
Pátek	Valašská kyselice 1,7	Kynuté knedlíky s jahodovou marmeládou 1,3,7	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.