

JÍDELNÍČEK

Školní jídelna při ZŠ Vyhlídka

22.4.-26.4.2024

Pondělí	Hovězí s kapáním 9	Bystřická směs/ hovězí,krutí, vepřové/,1 ,9, rýže dušená	Salát z čínského zelí s jablky a ananášem Džus
Úterý	Čočková 1,9	1. Holandský řízek, bramborová kaše, obloha salát 1,3,7 2. Šulánky s mákem 1,7	Kompot míchaný Pitná voda
Středa	Frankfurtská s bramborem 1	Nakládaná vepřová kotleta na bylinkách, těstovinový salát 1,10	Ovoce Čaj s citronem a medem
Čtvrtek	Brokolicová krémová 1,7	1. Tortilla se zeleninou a sýrem 1,7 2. Kuřecí horní stehno pečené na másle, brambor vařený 1,7	Kakao 7 Minerálka
Pátek	Bramborová se sýrem 1,7,9	Svíčková na smetaně/vepřová kotleta/, knedlík houskový 1,3,7,10	Džus

29.4.-3.5.2024

Pondělí	Z červené řepy krémová 1,7	Husitská směs , štouchané brambory, obloha zeleninová 1,10	Džus
Úterý	Gulášová s bramborem 1	1. Buchtičky s vanilkovým krémem 1,3,7 2. Ryba pečená na bylinkovém másle, brambor vařený, kompot míchaný 4,7	Ovoce Pitná voda
Středa		”	
Čtvrtek	Česneková s vejcem 1,3,9	1. Segetinský guláš, knedlík houskový 1,3,7 2. Celerový salát s pomerančem, pečivo 7	Čaj se sirupem
Pátek	Fazolová 1,9	Kuřecí řízek přírodní s jablky a broskví, opékané brambory, dresink 1,7,10	Zeleninový raut 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.