

JÍDELNÍČEK

Školní jídelna při ZŠ Vyhlídka

15.9.-19.9.2025

Pondělí	Cibulová s bramborem 1,9	Vejce vařené, čočka na kyselo 1,3, chléb, okurek sterilovaný	Termix Minerálka
Úterý	Zeleninová 1,9	1. Těstoviny po veronsku sypané sýrem 1,3,7 2. Pohankový salát	Ovoce Mošt
Středa	Hovězí se strouháním 9	Svíčková na smetaně/vepřová pečeně/, knedlík houskový 1,3,7,9	Voda se sirupem
Čtvrtek	Fazolová se smetanou 1,7,9	1. Mletý řízek se sýrem, brambor vařený s jarní cibulkou 1,7,3 2.	Zeleninový raut Džus
Pátek	Kulajda 1,7	Kuřecí prsa na ananasu, kuskus se zeleninou 1,10	Kompot třešnový Pitná voda

22.9.-26.9.2025

Pondělí	Brokolicová krémová 1,7	Bystřická směs / hovězí, vepřové/, rýže dušená 1,10	Šopský salát, okurkový salát čaj se sirupem
Úterý	Frankfurtská s bramborem 1	1. Zapékané těstoviny s uzeným masem, obloha české zelí 2.	Kakao 7 Pitná voda
Středa	Z míchaných luštěnin 1,9	Kuřecí řízek přírodní, dušená mrkev, brambor vařený 1	Džus
Čtvrtek	Gulášová 1	1. Domácí buchty plněné merunkovou marmeládou 1,3,7 2.	Koktejl 7 Pitná voda
Pátek	Kvěťáková 1	Smažené rybí filé, bramborová kaše 1,3,4, obloha kadeřavý salát	Ovocný salát Voda 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.