

JÍDELNÍČEK

Školní jídelna při ZŠ Vyhlídka

27.-31.10.2025

Pondělí	Bramborová 1,9	Vepřová pečeně na kmíně, zelí kysané, houskový knedlík 1,3,7	Pitná voda
Úterý		1. S V Á T E K 2.	
Středa	Česneková s pohankou 1,3, 9	Krůtí nudličky na bylinkách, opekaný brambor, obloha	pitná voda
Čtvrtek	Drůbková s těstovinou 1,9	1. Vejce vařené, čočka na kyselo, chléb, okurek sterilovaný 2.	kakao 7 Pitná voda
Pátek	Valašská kyselica 1,7	Smažené rybí filé, bramborová kaše, obloha-pomeranč 1,3,7	mrkvový salát s dýní Mošt, pitná voda

3.11.-7.11.2025

Pondělí	Brokolicová s bramborem 1,7	Vepřový medvídek, těstoviny 1,3,7,9	Džus pitná voda
Úterý	Hovězí vývar s těstovinou 1,9	1. Maso dvou barev/vepřové, hovězí/, dušená rýže 1,3 2. Krupice s ovocným přelivem	míchaný zeleninový salát pitná voda
Středa	Cibulová s kuskusem 1,9	Holandský řízek, vařený brambor maštlčný 1,3,7	ovocný salát čaj s citronem
Čtvrtek	Luštěninová 1, 9	1. Losos na citronovém másle, bramborová kaše, obloha 4,7 2. Špagety se sýrovou omáčkou a bazalkou 1,7	okurkový salát pitná voda
Pátek	Květáková s vejcem 1,3,9	Segedínský guláš, houskový knedlík 1,3,7	ovoce pitná voda, voda se sirupem

Vedoucí školní jídelny:

Marie Horáčková

V jídelním lístku jsou označeny alergeny, které podléhají legislativnímu označení dle směrnice 11/69/2011 EU: 1. Obiloviny 2. Koryši 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. Vlíčí bob 14. Měkkýši a výrobky z nich. Druh obilovin-informace v školní kuchyni.