

JÍDELNÍČEK

Školní jídelna při ZŠ Vyhlídka

5.1.-9.1.2026

Pondělí	Mrkvová krémová 1,7,9	Zeleninové rizoto, okurek sterilovaný 7,9	okurkový salát čaj s medem a citronem, pitná voda
Úterý	Luštěninová 1,9	1. Vepřenky s cibulí a pórkem, brambor vařený, dresink 1,3,7,10 2.	kakao pitná voda
Středa	Hovězí se strouháním 1,9	Kuřecí na ananasu , opékané brambory	zeleninový raut džus, pitná voda
Čtvrtek	Zeleninová s bramborem 1,9	1. Znojemské kúsky/vepřové, hovězí/, těstoviny 1,10 2. Celerový salát s jablky, pečivo 7,9	ovocný salát voda se sirupem
Pátek	Čočková 1,9	Vepřové výpečky, špenát, bramborový knedlík 1,3,7	ovoce Pitná voda, čaj s citronem

12.1.-16.1.2026

Pondělí	Bramborová 1,9	Čočka na kyselo, vejce, chléb, okurek sterilovaný 1,3,	džus pitná voda
Úterý	Hrstková 1,9	1. Smažené rybí filé, bramborová kaše 1,3,4,7, hlávkový salát 2. Rybí filé zapečené se sýrem, grilovaná zelenina 1,3,4,7,	hlávková salát Pitná voda
Středa	Kapustová s uzeným masem 1,9	Vepřový guláš, houskový knedlík 1,3, /chléb-ZŠ/	ovoce voda s citronem
Čtvrtek	Slepičí s těstovinou 1	1. Rýžová kaše s ovocem 7 2. Špagety s kuřecím masem a sýrovou omáčkou 7	kompot pitná voda
Pátek	Fazolová 1,9	Kuřecí plátek v sýrovém kabátku, brambor vařený maštěný 1,3,7	okurkový salát mošt

Vedoucí školní jídelny: **Marie Horáčková**

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. Vlíčí bob 14. Měkkýši a výrobky z nich. Druh obilovin-informace v školní kuchyni.