

JÍDELNÍČEK

Školní jídelna při ZŠ Vyhlička

16.2.-20.2.2026

Pondělí	Selská s bramborem 1,3,7	Bramborové knedlíky plněné uzeným masem, dušené zelí 1,3	pitná voda
Úterý	BORŠČ 1,7,9	1. Vepřové kotleta nakládáná, šťouchané brambory 1,10 kečup 2.	ovocný salát pitná voda
Středa	Krupicová s vejcem 1,3,9	Žemlovka s jablky a tvarohem 1,3,7	Koktejl pitná voda
Čtvrtek	Brokolicová krémová 1,7	1. Pikantní králičí směs, dušená rýže 1,7 2.	zeleninový raut čaj s citronem
Pátek	Pohanková se žampiony	Kuřecí plátek přírodní s medem a bylinkami, opékané brambory 1,10 tatarka	kompot pitná voda

23.2.-27.2.2026

Pondělí	Čočková 1,9	Rizoto z vepřového masa s pohankou a sýrem 7	okurkový salát pitná voda
Úterý	Bramborová 1,9	1. Vepřové výpečky, zelí hlávkové s kysaným, houskové knedlíky 1,3,7 2.	pitná voda
Středa	Špenátová 1,7	Valašské hnízdo/kuřecí/, šťouchané brambory 1,10	ovocný salát mošt
Čtvrtek	Kulajda 1,7	1. Pečené kuřecí stehno, dušená rýže 2.	minerálka pitná voda
Pátek	Slepičí s těstovinou 9	Špagety po boloňsku 1,7	kakao 7 pitná voda

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.