

JÍDELNÍČEK

Školní jídelna při ZŠ Vyhlička

23.3.-27.3.2026

Pondělí	Česneková s ovesnými vločkami 1	Vařené vejce, čočka na kyselo,chléb,okurek sterilovaný 1,3	pitná voda
Úterý	Dršťková z hlívy ústřičné1,	1. Vepřová pečeně na zelenině,těstoviny 1,9 2. Těstovinový salát	ovoce voda s citronem
Středa	Krupicová s vejcem a zeleninou 1,3,9	Kuřecí maso s bylinkami a balkánským sýrem, opékané brambory 1,7	kompot pitná voda
Čtvrtek	Hrachová s uzeninou 1	1. Zahradnická sekaná pečeně, šťouchané brambory 1,3,7 2. Hermelín na másle,šťouchané brambory 7	Rajčatový salát voda s mátou
Pátek	Drůbková s těstovinou	Výpečky z vepřového masa, špenát dušený, bramborový knedlík 1,7,	ovoce pitná voda

30.3.-3.4.2026

Pondělí	Zeleninová 1,9	Zapečené špagety se šunkou a sýrem 1,3,7	salátový bufet pitná voda
Úterý	Špenátová s vejcem 1,3,7	1. Kuřecí plátek přírodní, vařený brambor 1,10 2. Rybí filé se zeleninou a jogurtem,vařený brambor4,7,9	okurkový salát se smetanou pitná voda
Středa	Fazolová 1,	Vepřový medvídek, těstoviny 1,7	ovoce mošt,pitná voda
Čtvrtek	Cibulová se sýrem 1,7	1. Hovězí na kořenové zelenině,bramborová kaše,obloha - ledový salát 2.	pitná voda
Pátek		S v á t e k	

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