

JÍDELNÍČEK

Školní jídelna při ZŠ Vyhlídka

18.5.-22.5.2026

Pondělí	Cizrnový krém 1,7	Halušky se zelím a uzeným masem 1,3	kakao pitná voda
Úterý	Rýžová	1. Vepřový řízek přírodní, špenát dušený, vařený brambor 1,7 2. Hermelín se zeleninou a slaninou, vařený brambor maštěný 7	pitná voda
Středa	Z jarní zeleniny 1,9	Sekaná pečeně se sójou, bramborová kaše 1,3,6,7	okurkový salát pitná voda
Čtvrtek	Drůbková s nudlemi 1,9	1. Špagety po boloňsku 1,7 2. Špagety se sýrovou omáčkou 1,7	ovoce voda s mátou
Pátek	Cibulová 1	Krůtí maso na kari, opékané brambory, tzatziki	ovocný raut džus, voda

25.5.-29.5.2026

Pondělí	Hrachová 1	Rizoto z vepřového masa s pohankou a sýrem 7,9	sterilovaný okurek Koktejl, pitná voda
Úterý	Mrkvová 1,7	1. Rybí filé v zakysané smetaně se sýrem, bramborová kaše 1,7 2. Květák s vejci jako mozeček, vařený brambor 1,3	šlehaný tvaroh s banánem a musli pitná voda
Středa	Bramborová se sýrem 1,7	Znojenská vepřová pečeně, houskový knedlík 1,3,7	voda s citronem
Čtvrtek	Fazolová 1,9	1. Kuřecí maso po čínsku, dušená rýže 1 2. Čočkový salát, pečivo 7	ovoce, pitná voda
Pátek	Valašská zelňačka 1,7	Čevabčiči, vařený brambor s cibulkou, dresink	zeleninový salát 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. 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.

