

JÍDELNÍČEK

Školní jídelna při ZŠ Vyhlička

1.6.-5.6.2026

| | | | |
|----------------|---------------------|---|---|
| Pondělí | Hráškový krém 1,7,9 | Kuřecí čína, hranolky, dresink | nanuk-děti pitná voda |
| Úterý | Zeleninová 1,9 | 1. Fazolový guláš, chléb 1 2. Tortila se zeleninou 1,7 | pitná voda |
| Středa | Kapustová 1,9 | Lovecký vepřový plátek, dušená rýže 1,3,7 | ovoce koktejl, pitná voda |
| Čtvrtek | Frankfurtská 1 | 1. Azu po tatarsku (vepřové, hovězí), vařený brambor 1,10 2. Nudle s mákem 1,7 | Zeleninový salát, džus, voda s mátou |
| Pátek | Drožděná 1,3,7,9 | Smažený kuřecí řízek, bramborová kaše 1,3,7 | Kompot pitná voda |

8.6.-12.6.2026

| | | | |
|----------------|-----------------------------------|--|-------------------------------------|
| Pondělí | Rajská s rýží 1 | Párek vařený, hrachová kaše, chléb, okurek sterilovaný 1,7 | moučník pitná voda |
| Úterý | Hrstková 1 | 1. Kuře na paprice, těstoviny 1,7 2. Těstovinový salát 1 | pitná voda |
| Středa | Hovězí s játrovými knedlíčky 1,3, | Losos se zeleninou, bramborová kaše 7 | ovoce, mošt, pitná voda |
| Čtvrtek | Pohanková 1 | 1. Španělský ptáček, dušená rýže 1 2. Čínské nudle se zeleninou 7 | ovocný salát pitná voda |
| Pátek | Česneková se sýrem 1,7 | Kuřecí plátek přírodní, brambor maštěný, obloha | zeleninový salát 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 výt. z nich 4. Ryby 5. Podz.olejná 6. Sójové boby 7. Mléko a výt. 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.