

JÍDELNÍČEK

Školní jídelna při ZŠ Vyhlička

29.6.-3.7.2026

Pondělí	Zeleninová 1,9	Kuřecí řízek přírodní,hranolky,dresink	pitná voda
Úterý	Cibulačka 1	1. Maďarský guláš,knedlík 2.	pitná voda
Středa	Slovácká zelňačka	Vepřová pečeně s pepřovou omáčkou, vařený brambor	pitná voda
Čtvrtek	Gulášová 1	1. Těstoviny zapečené s uzeným masem,okurek sterilovaný 2.	pitná voda
Pátek	Fazolová 1	Kuřecí maso na zelenině,bramborová kaše	kompot pitná voda

6.7.-10.7.2026

Pondělí		SVÁTEK	
Úterý	Zelná s klobásou 1	1. Smažený květák,vařené brambory maštěné 2.	pitná voda
Středa	Hrachová 1	Kuřecí na pórku,bulgur	pitná voda
Čtvrtek	Drožděná 1	1. Uzené maso,zelí kysané,bramborový knedlík 2.	pitná voda
Pátek	Slepičí vývar	Smažený kuřecí řízek,brambor vařený s jarní cibulkou	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. Vlčí bob 14. Měkkýši a výrobky z nich. Druh obilovin-informace v školní kuchyni.