

JÍDELNÍČEK

Školní jídelna při ZŠ Vyhlička

31.8.-4.9.2026

Pondělí	Květáková 1,9	Kuřecí plátek s broskví a sýrem, opékaný brambor 7,10	pitná voda
Úterý	Krupicová s vejcem 1,3	1. Bystřická směs (vepřové), dušená rýže 1,10 2.	ovoce pitná voda
Středa	Slepičí s kapáním 1,3,9	Plněný bramborový knedlík, zelí hlávkové s kysaným 1,3,	pitná voda
Čtvrtek	Hrachová 1	1. Losos na másle, bramborová kaše, přízdoba-pomeranč, hlávkový salát 4,7 2.	mošt, pitná voda
Pátek	Frankfurtská 1	Buchtíčky s vanilkovým krémem 1,3,7	ovoce pitná voda

7.9.-11.9.2026

Pondělí	Hrstková 1,9	Kuřecí plátek nakládaný s bylinkami, bramborová kaše 1,7	ovocný salát pitná voda
Úterý	Bramborová 1,9	1. Těstovinový salát se zeleninou sypaný sýrem 1,7,9 2. Těstoviny s tuňákem a sušenými rajčaty 1,4,	ovoce pitná voda
Středa	Hovězí s těstovinou 1,9	Masové kuličky, rajčatová omáčka, houskový knedlík 1,3,7	pitná voda
Čtvrtek	Drožděná 1,	1. Smažený kuřecí řízek, vařený brambor s cibulkou 1,3,7 2. Smažený květák, vařený brambor s cibulkou	rajčatový salát pitná voda
Pátek	Z červené řepy krémová 1,7	Vepřové nudličky po ženevsku, dušená rýže 1,7	mrkvový 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 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. Vláčí bob 14. Měkkýši a výrobky z nich. Druh obilovin-informace v školní kuchyni.