

JÍDELNÍČEK

Školní jídelna při ZŠ Vyhlička

28.9.-2.10.2026

Pondělí		S V Á T E K	
Úterý	Rajská s ovesnými vločkami 1,9	1. Hrachová kaše, opékané tofu, chléb, okurek steril. 1,7, 2. Torteliny s kari omáčkou 1,7	bio Jablečné pyré s mrkví- dětí voda
Středa	Zeleninová 1,9	Pečený králík na fazolkách, vařený brambor	ovoce džus, voda
Čtvrtek	Pohanková 1,9	1. Svíčková na smetaně (hovězí), houskový knedlík 1,7,9,10 2. Jáhlová kaše s ovocem 7	voda
Pátek	Hráškový krém 1,7	Pečené kuřecí stehno, dušená rýže 1	zeleninový salát voda

5.10.-9.10.2026

Pondělí	Krupicová s vejcem 1,3,9	Rybí filé zapečené se sýrem a zakysanou smetanou, brambory vařené sypané petrželkou 3,4,7	okurkový salát džus, voda
Úterý	Hrachová 1	1. Kuře na paprice, těstoviny 1,7 2. Pohankový salát	ovoce voda
Středa	Kuřecí vývar se zeleninou a kapáním 1,3,9	Vepřové maso trhané, dušená mrkev, vařený brambor 1,7	voda
Čtvrtek	Kulajda 1,9	1. Rizoto z krůtího masa sypané sýrem 3,7 2. Rýžovo-zeleninový salát s kukuřicí, hráškem a jogurtovým přelivem 7	zeleninový raut voda
Pátek	Droždová s rýží a zeleninou 1,3,9	Kuřecí přírodní na ananasu, opečené brambory, dresink 7,10	ovocný salát 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. Vlíčí bob 14. Měkkýši a výrobky z nich. Druh obilovin-informace v školní kuchyni.