

JÍDELNÍČEK

Od 20. 4. 2015 do 24. 4. 2015

PONDĚLÍ

Polévka:	Hovězí vývar s krupicí a vejcem	1-pšenice,3,9
Oběd I.:	Hovězí pečeně svíčková,kynutý knedlík	1-pšenice,3,7,9,10
Oběd II.:	Kuskusové rizoto s vepřovým masem,salát	1-pšenice,7
PR:	Čaj s medem	

ÚTERÝ

Polévka:	Sýrová se zeleninou	7,9
Oběd I.:	Čočka na kyselo,1 ½ vejce,chléb,okurek, mléko	1-pšenice,3,7,10
Oběd II.:	Masové koule v boloňské omáče,těstoviny	1-pšenice,3,7,9
PR:	Sirup	

STŘEDA

Polévka:	Zeleninová s drožd'ovými knedlíčky	1-pšenice,3,9
Oběd I.:	Smažené rybí filé,bramborová kaše,kompot	1-pšenice,3,7,9
Oběd II.:	Záhorácký závitok,brambor. knedlík s pohankou a mrkví,salát	1-pohanka,pšenice,3,7,10
PR:	Nápoj - koncentrát	

ČTVRTEK

Polévka:	Cibulová s bramborem	1-pšenice,7
Oběd I.:	Karlovarský kotouč,dušená rýže,zelný salát	1-pšenice,3,7,10
Oběd II.:	Těstovinový salát se sýrem a steril.fazolemi,dip	1-pšenice,7
PR:	Sirup	

PÁTEK

Polévka:	Hrachová s osmaženou houskou	1-pšenice,7,9
Oběd I.:	Kynutý rohový koláč,ovoce,kakao	1-pšenice,3,7
Oběd II.:	Šamorínský rožeň,brambory,tatarská omáčka	3,10,7
PR:	Čaj ovocný	

Číslo u jednotlivých jídel obsahuje alergeny Změna jídelního lístku vyhrazena z důvodu zásobování.
Jídlo je určeno k přímé spotřebě Vedoucí školní jídelny
Bc. Jiřina Podolanová

Jídla připravuje vrchní kuchařka Jarmila Gregářová s kolektivem.

Průměrná hodnota potravin na 1 oběd činí 29-Kč, mladší gymn. 24,- Kč

P ř e j e m e V á m d o b r o u c h u ť .