

JÍDELNÍČEK

6.6.2016 – 10.6.2016

PONDĚLÍ 6.6.		
Polévka:	Jáhlová se zeleninou	9
Oběd I:	Uzené maso, křenová omáčka, kynutý knedlík	1/1,3,7
Oběd II:	Střapačky se zelím	1/1,12
PR:	Vitamínový nápoj, voda s citrónem	
ÚTERÝ 7.6.		
Polévka:	Hovězí vývar s kapáním	1/1,3,9
Oběd I:	Strážnický verbuňk, dušená rýže	1/1
Oběd II:	Kuřecí řízek ONDRÁŠ, bramborová kaše s bylinkami, kompot	1/1,3,7
PR:	Sirup, voda s citrónem	
STŘEDA 8.6. <u>DEN CHORVATSKÉ KUCHYNĚ</u>		
Polévka:	Istrijská maneštra batuda (luštěniny, zelenina)	1/1
Oběd I:	Pljeskavica, brambory s cibulkou, salát z čínského zelí (pečené mleté maso se sýrem)	1/1,7
Oběd II:	Istrijský tuňákový salát s těstovinami	1/1,4,7
PR:	Nápoj-konzentrát, voda s citrónem	
ČTVRTEK 9.6.		
Polévka:	Drožd'ová	1/1,3,7,9
Oběd I:	Fazole na kyselo, párek, chléb, okurek	1/1,7
Oběd II:	Hovězí maso po sečuansku, dušená rýže	3,6
PR:	Mléko, sirup	7
PÁTEK 10.6.		
Polévka:	Rajčatová s těstovinovou rýží	1/1,7,9
Oběd I:	Ovocné knedlíky s meruňkami a tvarohem	1/1,3,7
Oběd II:	Přírodní vepřové žebírko, brambory s petrželkou, okurkový salát	1/1,7
PR:	Vitamínový nápoj	

ČÍSLA U JEDNOTLIVÝCH POKRMŮ OZNAČUJÍ OBSAŽENÉ ALERGENY.

Jídla připravuje vedoucí kuchařka Jarmila Gregářová s kolektivem.

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

Jídlo je určeno k přímé spotřebě.

Vedoucí školní jídelny
Lichtenberková Kamila

PŘEJEME VÁM DOBROU CHUŤ!