

# JÍDELNÍČEK

20.6.2016 – 24.6.2016

<b>PONDĚLÍ 20.6.</b>		
Polévka:	Selská	1/1,7,9
Oběd I:	Segedínský guláš, kynutý knedlík	1/1,3,7,12
Oběd II:	Rizoto se zeleninou a bylinkami, salát	1/1,7
PR:	Sirup	
<b>ÚTERÝ 21.6.</b>		
Polévka:	Hovězí vývar s játrovou rýží a domácími nudlemi	1/1,3,9
Oběd I:	Karlovarský kotouč, bramborová kaše, kompot	1/1,3,7
Oběd II:	Penne se sýrovou omáčkou s brokolicí a šunkou	1/1,7
PR:	Nápoj-konzentrát, voda s citrónem	
<b>PRÁZDNINY SE BLÍŽÍ - DEN ŘECKÉ KUCHYNĚ</b>		
<b>STŘEDA 22.6.</b>		
Polévka:	FASOLADA(fazole,brambory,cuketa,olivny,mrkev,česnek,celer,cibulka)	1/1,9
Oběd I:	ŘECKÉ HOVĚZÍ DUŠENÉ S CIBULKOU-STIFADO, DUŠENÁ RÝŽE	1/1
Oběd II:	ŘECKÉ LÍVANEČKY,SKOŘICOVÝ DIP,KOMPOT	1/1,3,7,8/1
PR:	SIRUP. VODA S CITRÓNEM	
<b>ČTVRTEK 23.6.</b>		
Polévka:	Zeleninová s bulgurem	1/1,7,9
Oběd I:	Rybí filé na másle, nové brambory, hlávkový salát	1/1,4,7
Oběd II:	Chilli con carne, těstoviny	1/1
PR:	Nápoj-konzentrát	
<b>PÁTEK 24.6.</b>		
Polévka:	Kmínová s vejci	1/1,3
Oběd I:	Hrachová kaše s cibulkou, uzené maso, chléb, okurek	1/1,7
Oběd II:	Kuřecí plátek po labužnicku (žampiony), nové brambory, salát	1/1
PR:	Mléko, sirup	7

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!**