

# JÍDELNÍČEK

27.3.2017 — 31.3.2017

PONDĚLÍ 27.3.		
Polévka:	Polévka s kuskusem a zeleninou	1/1,9
Oběd I:	Hovězí pečeně svíčková, kynutý knedlík	1/1,3,7,9,10
Oběd II:	Těstovinový salát se sýrem a sterilovanými fazolemi, jogurtový dip s chilli omáčkou - bezmasý pokrm	1/1,7
PR:	Čaj bylinný, voda s citrónem	
ÚTERÝ 28.3.		
Polévka:	Vývar s rybími nočky	1/1,3,4,7,9
Oběd I:	Selský guláš, chléb (brambory, uzenina)	1/1
Oběd II:	Vepřové maso na hrášku, dušená tříbarevná rýže, kompot	1/1,7
PR:	Čaj neslazený, sirup	
STŘEDA 29.3.		
Polévka:	Brokolicová s květákem	1/1,7,9
Oběd I:	Špagety s vepřovým masem a rajčaty	1/1,7,8/4
Oběd II:	Smažený kuřecí řízek ONDRÁŠ, bramborová kaše	1/1,3,7
PR:	Čaj ovocný, voda s citrónem	
ČTVRTEK 30.3.		
Polévka:	Hrachová s osmaženou houskou	1/1,7,9
Oběd I:	Kynutý ovocný koláč, ovoce	1/1,3,7
Oběd II:	Karlovarský vepřový kotouč, dušená rýže, zelný salát s mrkví ( vejce, uzenina, sterilovaná paprika, sterilovaný okurek)	1/1,3,7
PR:	Kakao, nápoj – koncentrát	7
PÁTEK 31.3.		
Polévka:	Hovězí vývar s játrovou rýží a domácími nudlemi	1/1,3,9
Oběd I:	Bitky po kozácku, brambory, tatarská omáčka ( hovězí a vepřové mleté maso )	1/1,3,7
Oběd II:	Hovězí kostky se zvěřinovou omáčkou, bramborovo-špenátové špalíčky	1/1,6,9
PR:	Čaj šípkový neslazený, bezový sirup	

ČÍSLA U JEDNOTLIVÝCH POKRMŮ OZNAČUJÍ OBSAŽENÉ ALERGENY.

Změna jídelního lístku vyhrazena.

Jídla připravuje vedoucí kuchařka Jarmila Gregářová s kolektivem.

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

Jídlo je určeno k přímé spotřebě.

Kamila Lichtenberková  
Vedoucí školní jídelny

## PŘEJEME VÁM DOBROU CHUŤ!