

JÍDELNÍČEK

4.6.2018 – 8.6.2018

PONĚLÍ 4.6. Polévka: Aninská 1/1,3,7 Oběd I: Hovězí pečeně myslivecká, celozrnný knedlík 1/1,3,7,9 Oběd II: Penne s kuřecím masem a brokolicí 1/1,7 PR: Nápoj - koncentrát, voda s citrónem
ÚTERÝ 5.6. Polévka: Zeleninová s drožd'ovými knedlíčky 1/1,3,9 Oběd I: Kynutý makový závin, ovoce 1/1,3,7 Oběd II: Holandský smažený řízek se sýrem (mletý), bramborová kaše, červená řepa 1/1,3,7 PR: Kakao, sirup 7
STŘEDA 6.6. Polévka: AMERICKÁ DÝŇOVÁ 1/1,7,9 Oběd I: KUŘE ARKANSAS (slanina, žampiony, fazol. lusky), dušená rýže 1/1,6 Oběd II: FAZOLE COLORADO (masová směs, rajčata, česnek, chilli), chléb 1/1 PR: SIRUP, MLÉKO 7
ČTVRTEK 7.6. Polévka: Rajčatová s těstovinovou rýží 1/1,9 Oběd I: Karlovarský kotouč, brambory s cibulkou, salát 1/1,3,7 Oběd II: Těstovinový salát s tuňákem, citrónový dip 1/1,6 PR: Nápoj koncentrát, voda s citrónem
PÁTEK 8.6. Polévka: Hovězí vývar s těstovinou 1/1,9 Oběd I: Kuřecí plátek na slanině, dušená rýže, salát 1/1 Oběd II: Bramborové knedlíky plněné uzeným masem, dušené zelí 1/1,3,12 PR: Sirup, voda s citrónem

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
Balgová Ludmila

PŘEJEME VÁM DOBROU CHUŤ!