

JÍDELNÍ LÍSTEK

Pondělí:

- Polévka : Hovězí vývar se smaženým hráškem 1, 3, 9
I : Hrachová kaše s opečenou cibulkou, krůtí sous vide, 1
zelný salát
II : Hovězí kostky po cikánsku, dušená rýže 1
III : Obložený zeleninový talíř (Španělský salám), 2 ks pečiva 1, 7
Děti : Ovocný jogurt 7

Úterý:

- Polévka : Dýňový krém 1, 7
I : Smažený kuřecí řízek, vařené brambory, 1, 3, 7
kysaná okurka
II : Janovské těstoviny, kysaná okurka 1, 3, 7
(zapečené se zeleninou, sýrem a žampiony)
III : Salátová mísa (Pohankový salát), 2 ks pečiva 1

Středa:

- Polévka : Řecká rybářská 4, 9
I : Domažlické vepřové ragú, těstovinové copánky 1, 3, 7
II : Kynuté knedlíky s jahodami 1, 3
III : Baby karotka s bylinkovým máslem, opečené brambory, malá obloha
Děti : Ovoce

Čtvrtek:

- Polévka: Domácí bramboračka 1, 9
I : Pečená vepřová plec, bramborová kaše, 1, 7
okurkový salát
II : Bulgureto s kuřecím masem, strouhaný sýr, 1, 7, 9
červená řepa
III : Salátová mísa (celerový salát“ Waldorf“), 2 ks pečiva 1, 7, 8vlašské ořechy, 9

Pátek:

- Polévka : Hovězí vývar s jáhlami 9
I : Krůtí guláš, houskový knedlík 1, 3, 7
II : Francouzské brambory, čalamáda 3, 7
III : Obložený zeleninový talíř (Vajíčko na tvrdo), 2 ks pečiva 1, 3, 7

23. 4. – 27. 4. 2018

Alergeny jsou v jídelním lístku označeny čísly a jejich seznam je snadno dostupný na internetových stránkách školy nebo v tištěné podobě na nástěnkách

Pokrmu jsou určeny k okamžité spotřebě bez skladování

Změna jídelního lístku a alergenů vyhrazena!

Šéfkuchař : Žižalová Jana

Odpovědný vedoucí : Tuhářská Eva

Tel. 494 595 643

e-mail: jídelna@zs.rokytnice.cz