

JÍDELNÍ LÍSTEK

Pondělí:

- Polévka : Slepíčí vývar s vlasovými nudlemi 1, 9
I : Čočka na kyselo, opečený ježek, 1
kysaná okurka
II : Přírodní vepřový kotlet, dušená rýže, 1
zelný salát s koprem
III : Salátová mísa (těstovinový salát s tuňákem), 2 ks pečiva 1, 4
- DĚTI : Ovocné pyré

Úterý:

- Polévka : Hráškový krém 1, 7
I : Vepřová plec po selsku, houskový knedlík, 1, 3, 7
kysané zelí
II : Šunková pizza 1, 7
- III : Obložený zeleninový talíř (pomazánka z Nivy), 2 ks pečiva 1, 7

Středa:

- Polévka : Zeleninová se sýrovými krutónky 1, 7
I : Holandský řízek, vařené brambory, 1, 3, 7, 10
jogurtová tatarka
II : Krupicová kaše se staročeskou posypkou 1, 7
- III : Špagety s proužky šunky a kořením, strouhaný parmezán 1, 7
- DĚTI : Ovoce

Čtvrtek:

- Polévka: S drožd'ovými knedlíčky 1, 3, 7, 9
I : Domažlické vepřová ragú, těstovinové mini trubičky 1, 3, 7
- II : Sladkokyselá ryba s rýžovými nudlemi 4
- III : Salátová mísa (Šopský salát), 2 ks pečiva 1, 7

Pátek:

- Polévka : Fazolová 1
I : Krutí nudličky na čínský způsob, rýže Basmati 1
- II : Koprová omáčka, vajíčko na tvrdo, 1, 3, 7
vařené brambory
- III : Obložený zeleninový talíř (Plněné rajče), 2 ks pečiva 1, 7

11. 6. - 15. 6. 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 : Tuháská Eva

Tel. 494 595 643

e-mail: jídelna@zs.rokynice.cz