

JÍDELNÍ LÍSTEK

Pondělí:

- Polévka : Hráškový krém 1, 7
I : Hovězí kostky po Pražsku, dušená rýže 1, 3, 10
II : Kuřecí nudličky v liškové omáče, spätzle 1, 7
III : Salátová mísa (Rumcajs salát), 2 ks pečiva 1, 7

Děti : Ovocné pyré

Úterý:

- Polévka : Řecká rybářská 4, 9
I : Krutí maso po Štýrsku, vařené brambory 1, 9
II : Těstovinové rizoto, strouhaný sýr, 1, 7, 9
salát z čínského zelí s okurky a kukuřicí
III : Obložený zeleninový talíř (pomazánka z Nivy), 2 ks pečiva 1, 7

Středa:

- Polévka : Hovězí vývar se směsí luštěnin 1, 9
I : Kuřecí karí s těstovinovými vřeteny 1, 7
II : Pečená vepřová plec, bramborové halušky, 1, 3
kysané zelí
III : Baby karotka s bylinkovým máslem, opečené brambory 7

Děti : Ovoce

Čtvrtek:

- Polévka: Kulajda 1, 3, 7
I : Kuřecí stripsy, vařené brambory, 1, 3, 7, 10
jogurtová tatarka
II : Kovbojská pánev, chléb 1
III : Obložený zeleninový talíř (Vídeňské brambory), 2 ks pečiva 1, 7

Pátek:

- Polévka : Slepíčí s vlasovými nudlemi 1, 9
I : Segedínský guláš, houskový knedlík 1, 3, 7
II : Tagliatelle s hlívu ústřičnou, mrkví, pórkem, 1, 7
smetanou a rozmarýnem
III : Salátová mísa (salát z kuskusu s čerstvou zeleninou), 2 ks pečiva 1

19. 3. – 23. 3. 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