

JÍDELNÍČEK

19.03.2018 — 23.03.2018

PONDĚLÍ 19.3.		
Polévka:	Hrachová s uzeninou	1/1
Oběd I:	Moravský vrabec zelí, kynutý knedlík	1/1,3,7,12
Oběd II:	Těstovinový salát s tuňákem (bezmasé), ovoce	1/1,4,6
PR:	Neslazený čaj, sirup	
ÚTERÝ 20.3.		
Polévka:	Cizrnová polévka s opraženou zeleninou	1/1,9,12
Oběd I:	Rizoto z vepřového masa, zelný salát s křenem	7
Oběd II:	Hovězí pečeně na česneku, brambory s restovanou cibulkou	1/1
PR:	Neslazený čaj, Koncentrát	
STŘEDA 21.3.		
Polévka:	Hovězí polévka s kapáním	1/1,3,7,9
Oběd I:	Domažlické vepřové ragů, těstoviny, ovoce	1/1,3,7
Oběd II:	Kynuté rakouské knedlíky (povidla, mák) s vanilkovým krémem, ovoce	1/1,3,7
PR:	Čaj se šťávou, voda s citronem	
ČTVRTEK 22.3.		
Polévka:	Kapustová	1/1
Oběd I:	Kuřecí prsa na kari, rýže	3,6
Oběd II:	Hovězí kostky se zvěřinovou omáčkou, bramborová kaše	1/1,7
PR:	Čaj ovocný, sirup	
PÁTEK 23.3.		
Polévka:	Uzená polévka s kroupami a bramborem	1/1,9
Oběd I:	Sýrová jehla v těstíčku, brambory, jogurtový dip s česnekem	1/1,3,7
Oběd II:	Vepřová kotleta na žampionech, těstoviny, ovoce	1/1

ČÍSLA U JEDNOTLIVÝCH POKRMŮ OZNAČUJÍ OBSAŽENÉ ALERGENY.

Změna jídelního lístku vyhrazena.

Jídla připravuje vedoucí kuchařka Kateřina Dohnalová s kolektivem.

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

Jídlo je určeno k přímé spotřebě.

Sasínová Lucie
Vedoucí školní jídelny

PŘEJEME VÁM DOBROU CHUŤ!