

# JÍDELNÍČEK

21.10.2019 — 25.10.2019

PONDĚLÍ 21.10.		
Polévka:	Drůbeží vývar s ovesnými vločkami	1/1,1/4,9
Oběd I:	Čočka na kyselo, 1 ½ vejce, chléb, okurek	1/1,3,7,10
Oběd II:	Kuřecí maso na zelenině, rýže dušená	1/1,6,7
PR:	Mléko, sirup	7
ÚTERÝ 22.10.		
Polévka:	Aninská	1/1,3,7,9
Oběd I:	CHILLI CON CARNE, těstoviny	1/1,3
Oběd II:	Smažená sýrová jehla v těstíčku, brambory, tatarská omáčka	1/1,3,7,10
PR:	Čaj šípkový neslazený, nápoj – koncentrát	
STŘEDA 23.10.		
Polévka:	Kedlubnová s bramborem	1/1,7,9
Oběd I:	Hovězí maso na divoko, knedlíky kynuté	1/1,3,7,9
Oběd II:	Bramborové šišky s mákem, ovoce	1/1,3,7
PR:	Sirup, ochucené mléko	7
ČTVRTEK 24.10.		
Polévka:	Gulášová	1/1,9
Oběd I:	Sekaná pečeně, bramborová kaše, červená řepa	1/1,3,7
Oběd II:	Maminčino kuře (těstoviny, játra, žampiony), salát	1/1,3
PR:	Nápoj – koncentrát, čaj ovocný neslazený	
PÁTEK 25.10.		
Polévka:	Vývar s krupicí a vejcem	1/1,3, 9
Oběd I:	Strážnický verbuňk, rýže dušená	1/1
Oběd II:	Kuřecí závitok s listovým špenátem a Mozzarellou, brambory s cibulkou	7
PR:	Sirup, čaj bylinný neslazený	

ČÍSLA U JEDNOTLIVÝCH POKRMŮ OZNAČUJÍ OBSAŽENÉ ALERGENY.

Změna jídelního lístku vyhrazena.

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.

Balgová Ludmila  
Vedoucí školní jídelny

## PŘEJEME VÁM DOBROU CHUŤ!