

JÍDELNÍ LÍSTEK
19. – 23.května 2025

PONDĚLÍ:

Pom. z tofu (3,6,7,10), rohlík děčko (1), **led. salát**, čaj černý bez s ostružinou

Polévka CHLEBOVÁ REGIONÁLNÍ z žitného kváskového chleba
Filet z tilápie pečený na bylinkovém másle, tarhoňa, (4,7),
cherry rajče

Malinový pudink (1,3,7,13), jablko, čaj šípkový

ÚTERÝ:

Pomazánka z červené čočky (7), **výhonky microgreens**
dýňový chléb(1), **mléko**

Polévka z pečeného květáku (1,7,9)

Vepřová játra po linecku (1), **brambory**

Jogurt s ovocem (7), čaj bylinkový bezkašlík

STŘEDA:

Rebarborový koláč s drobenkou (1,3,7), **kakao** (7)

Polévka kmínová s houskou (1,9)

Kuřecí soté (1,7), kuskus (1)

Pomazánka z pečených paprik (7), chléb moskva (1), okurka,
mléko(7)

ČTVRTEK:

Pomazánka z ryb v tomate (4,7), světlý chléb (1), **kedlubna**, čaj

Polévka hovězí vývar se špenátovým svítkem (1,3,9)

Čevabčiči, **bram.** kaše, šopský salát s **farmářským** sýrem

Pomazánka tvarohová s **ředkvičkou** (7), rohlík (1), jablko, **mléko** (7)

PÁTEK:

Pomazánka z pohanky (7,10), raženka (1), mrkev, **mléko** (7)

Polévka cibulová se sýrem (1,7)

Bratislavské vepřové plecko (1,7,9), houskové knedlíky
celozrnné (1,3,7)

Chléb s **lučinou** (1,7), hrozny, bílá káva

Ke každému jídlu je podávána
Voda s citronem nebo s bylinkami jako
je máta, meduňka a jedlé květy

Vedoucí kuchařka Evča Bartůňková.
Regionální potraviny –oranžově.
Sezónní potraviny - zeleně.

Neslazená voda ke každému jídlu.
Skáren. výr. mohou obsahovat stopové prvky 3,6,7,8,11,13.
Změna jídel a alergenů vyhrazena. Jídlo je určeno
ke spotřebě do 14.30 hod. téhož dne.

