LOSENKA stravování

JÍDELNÍ LÍSTEK

Pondělí 9. 11. 2026

P	Pórková s brambory		1,3,7
1	Zeleninový talíř s rybím salátem	400 g	1,3,4,7,10
2	Penne se smetanovou omáčkou a houbami	400 g	1,3,7
3	Pečená vepřová krkovička, dušená kapusta, br. knedlíky	75 g	1,3,7
4	Domácí kynuté lívance s tvarohovým krémem	370 g	1,3,7
5	Rizoto z vepřového masa sypané sýrem, zeleninový salát	400 g	1,9
6	Katův šleh z vepřového masa, bramboráčky	130 g	1,3
7	Smažená vepřová kotleta, hranolky, tatarka	130 g	1,3,7

Úterý 10. 11. 2026

P	Hrachová s párkem		1,9
1	Italský rýžový salát s paprikami	600 g	10,12
2	Smažené žampiony, vařené brambory, tatarka	150 g	1,3,7,10
3	Segedínský guláš, houskové knedlíky	75 g	1
4	Rýžový nákyp se švestkami, ovocný kompot	400 g	1,3,7
5	Přírodní rybí karbanátek, bramborová kaše, zel. salát	120 g	1,3,4,7
6	Kuřecí prsa zapečená se šunkou a hermelínem, hranolky	130 g	1,3,7
7	Steak z vepř. krkovice na zel. pepři, šťouchané brambory	130 g	1,9

Středa 11. 11. 2026

P	Hovězí s krupicí a vejcem		1,9
1	Zeleninový talíř s vepřovými nudličkami, dresink	400 g	3,9,10
2	Zapékaná brokolice se sójovým masem, vařené brambory	280 g	1,3,6,7
3	Vepřová plec frankfurtská, houskové knedlíky	75 g	1,3,7
4	Čočka na kyselo, opečená klobása, chléb, okurka, cibulka	100 g	1
5	Smažený uzený sýr, vařené brambory, tatarská omáčka	120 g	1,3,7
6	Půlka pečeného kuřete, chléb, okurka	400 g	1,3,7
7	Krůtí steak s angl. slaninou a nivou, bramborové plátky	130 g	1

Čtvrtek 12. 11. 2026

P	Hovězí s nudlemi		1,3,9
1	Těstovinový salát s kuřecím masem a kukuřicí	600 g	1,3,7,10
2	Těstoviny s tofu a rajčaty	400 g	1,3,6
3	Břeclavský vepřový plátek, dušená rýže	75 g	1,10
4	Uzený vepřový bok, zelí, houskové knedlíky	120 g	1,3,7,12
5	Pečená vinná klobása, vařené brambory	120 g	1,7,12
6	Vepřová panenka se žampiony a sýrem, hranolky	130 g	1
7	Cordon bleu, hranolky, tatarská omáčka	130 g	1,3,7

Pátek 13. 11. 2026

P	Drůbková		1,9
1	Těstovinový salát s tuňákem	600 g	1,3,4,7,10
2	Ragú z hlívy ústřičné a zeleniny, vařené brambory	200 g	1,7
3	Vepřový flamendr (paprika, pór, cibule, křen), dušená rýže	75 g	1,10
4	Sekaná svíčková, houskové knedlíky	100 g	1,3,7,9,10
5	Smažený vepřový řízek, bramborový salát	140 g	1,3,7,9,10
6	Vepřová kotleta s sýrovou omáčkou, bramborové ňoky	130 g	1,3,7
7	Kuřecí špíz se slaninou, šťouchané brambory	130 g	1

Změna jídel vyhrazena. Vařená jídla uchovávat při minimální teplotě 60 °C. Hmotnosti příloh (g): polévka 350, šťáva 200, omáčka 250, brambory 300, bramborová kaše 320, bramborový salát 350, knedlíky houskové 6ks, knedlíky bramborové 6ks, rýže 250, těstoviny 300, hranolky 200, americké brambory 200, bramboráčky 5ks, fazole na kyselo 400, čočka na kyselo 400, hrachová kaše 400, zelí 180, zelenina dušená 230, mrkev dušená 230, špenát dušený 180, tatarská omáčka 50, okurka 50, kompot 100, zeleninový salát 100

Seznam alergenů: 1 obiloviny (lepek), 2 korýši, 3 vejce, 4 ryby, 5 arašídy, 6 sójové boby, 7 mléko, 8 ořechy, 9 celer, 10 hořčice, 11 sezam, 12 oxid siřičitý a siřičitany, 13 vlčí bob (lupina), 14 měkkýši