



Kuchař: p. Tůma

JÍDELNÍČEK

na týden 25. února – 1. března 2019

Pondělí

0,33 l Kulajda (1,3,7,9)

120 g Kuřecí po indicku, rýže basmati (200g) (1,7,9)

Úterý

0,33 l Krkonošská cibulačka (3,9)

140 g Masové kuličky po švédsku (0,2l), houskový knedlík (200g) (1,9,10)

Středa

0,33 l Zeleninová (1,9)

120 g Vepřové na paprice (0,2l), těstoviny (200g) (1,3)

Čtvrtek

0,33 l Ovarová tmavá (1a)

200 g Jaternicový pečený prejt, vařený brambor (200g), kys. zelí (100g) (1,9,10)

Pátek

0,33 l Hovězí s krupicí a vejci (1,3,9)

200 g Opečená vinná klobása, bramborový salát s majonézou (250g) (1,3,7,9,10)

Obsahuje potravinové alergený:

- | | | |
|---|--|----------------------------------|
| 1 – Obiloviny obsahující lepek, konkrétně pšenice | 2 – Korýši a výrobky z nich | 3 – Vejce a výrobky z nich |
| 1a - Obiloviny obsahující lepek, konkrétně ječmen | 5 – Podzemnice olejná (arašídy) a výrobky z nich | 6 – Sójové boby a výrobky z nich |
| 4 – Ryby a výrobky z nich | 8 – Skořápkové plody a výrobky z nich | 9 – Celer a výrobky z něj |
| 7 – Mléko a výrobky z něj | 11 – Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich | 12 – Oxid siřičitý a siřičitany |
| 10 – Hořčice a výrobky z ní | 14 – Měkkýši a výrobky z nich | |
| 13 – Vlíčí bob (lupina) a výrobky z něj | | |

! Obědy odhlašujte alespoň den předem na tel. čísle 603 759 107 !

Jídelní lístek je k dispozici na www.zdokrouhlicka.cz

Změna vyhrazena; Uvařený pokrm je určen k okamžité spotřebě.

Výdej a konzumaci pokrmu uchovejte nad 65 °C.

Hmotnost masa je uvedena v syrovém stavu.