

JÍDELNÍČEK

Školní jídelna při ZŠ Vyhlídka

17.2.-21.2.2025

Pondělí	Cibulová s bulgurem 1	1. Vejce vařené , koprová omáčka, brambor vařený 1,3,7	Moučník-perník s čokol. polevou 1,3,7 Pitná voda
Úterý	Hovězí s těstovinou 9	1. Kuřecí horní stehno pečené na bylinkovém másle, rýže dušená 1	Ovocný salát Džus
		2. Marinovaná pečená křídýlka, zeleninový salát, toust 1	
Středa	Brokolicová 1,7	1. Valašské hnízdo, kuskus se zeleninou 1,10	Tvaroh šlehaný s pudinkem 7 Pitná voda
Čtvrtek	Čočková se smetanou 1,7	1. Aljašská treska pečená, brambor vařený maštěný 4 , obloha zeleninový salát coleslaw	Kakao 7 Mošt
		2. Pizza sýrová 1,7	
Pátek	Krupicová s vejcem 1,3,9	1. Hovězí guláš, knedlík houskový 1,3,7	Ovoce Čaj se siruepm

24.2.-28.2.2025

Pondělí	Kulajda 1,7	1. Lazaně se špenátem 1,3,7	Džus
Úterý	Mrkvová 1	1. Smažená vepřová kotleta, brambor vařený maštěný s lahůdkovou cibulkou 1,3,7	Kompot míchaný Voda se sirupem
		2.	
Středa	Frankfurtská 1	1. Špíz pečený, rýže dušená 1	Salát zeleninový Džus
		2.	
Čtvrtek	Česneková 1,3	1. Vepřová kýta na smetaně, knedlík houskový 1,3,7	Čaj se sirupem
		2.	
Pátek	Fazolová 1,9	1. Jitrnicový prejt, červené zelí na karamelu, brambor vařený	Pitná voda

Vedoucí školní jídelny: **Jana Škorňová**

V jídelním lístku jsou označeny alergeny, které podléhají legislativnímu označení dle směrnice 11/69/2011 EU: 1. Obiloviny 2. Korýši 3. Vejce a výr. z nich 4. Ryby 5. Podz.olejná 6. Sójové boby 7. Mléko a výr. z nich 8. Skořápkové plody a výrobky z nich 9. Celer a výrobky z něj 10. Hořčice a výrobky z ní 11. Sezamová semena 12. Oxid siřičitý a siřičitany 13. Vlčí bob 14. Měkkýši a výrobky z nich. Druh obilovin-informace v školní kuchyni.