

# JÍDELNÍČEK

Školní jídelna při ZŠ Vyhlídka

**31.3.-4.4.2025**

<b>Pondělí</b>	Z vaječné jíšky 1,3,9	1. Hamburgská vepřová kýta, těstoviny 1,7	Džus
<b>Úterý</b>	Fazolová 1,9	1. Holandský řízek, brambor vařený maštěný s lahůdkovou cibulkou 1,3,7	Okurkový salát
		2. Květák smažený, brambor vařený maštěný s lahůdkovou cibulkou 1,3,7	Pitná voda
<b>Středa</b>	Cibulová s bramborem 1	1. Staročeský guláš, knedlík houskový 1,3,7	Čaj se sirupem
<b>Čtvrtek</b>	Hovězí s těstovinou 9	1. Krupice s čokoládovou polevou 1,7	Ovoce
		2. Rybí závitky se sýrem, bramborová kaše 4,7, salát z červené řepy s jablky	Pitná voda s citronem
<b>Pátek</b>	Koprová s bramborem 1,7	1. Kuřecí maso nakládáné na kari, rýže dušená 1,10	Džus
			Ovocný salát

**7.4.-11.4.2025**

<b>Pondělí</b>	Drůbková s těstovinou 9	1. Párek vařený, hrachová kaše, chléb, 1,7 okurek sterilovaný	Čaj s e sirupem
<b>Úterý</b>	Mrkvová krémová 1,7	1. Kuřecí plátek na bylinkovém másle 1,10 s balkánským sýrem 7, opékané brambory dressing 7	Zeleninový raut
		2. Zeleninový karbenátek 1,4, opékané brambory, dressing 7	Pitná voda
<b>Středa</b>	Celerová s bulgurem 1,9	1. Plněný bramborový knedlík uzeným masem, zelí hlávkové s kysaným 1	Čaj s citronem a medem
		2.	
<b>Čtvrtek</b>	Boršč 1,7	1. Zeleninové rizoto sypané sýrem 7	Ovoce
		2. Nudle s mákem 1,7	Džus
<b>Pátek</b>	Čočková 1,9	1. Roláda z vepřové pečeně se špenátem, bramborová kaše 1,7, obloha hlávkový salát	Ovocný salát Mošt

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.