

J í d e l n í l í s t e k 30. 3. 2020 – 10. 4. 2020

Pondělí 30. 3.	Polévka krupicová s vejci alergeny – pšen. krupice, celer, vejce Přírodní vepř. řízek, glazovaná zelenina, brambory alergeny – celer
Úterý 31. 3.	Polévka drožd'ová alergeny – pšen. mouka, vejce, mléko Lasagně s boloňskou směsí alergeny - pšen. mouka, mléko
Středa 1. 4.	Polévka hlívovo-pórková alergeny – pšen. mouka, mléko Hovězí maso na slanině, bulgur s pečenou těstovinou, zelí bílé s mrkví alergeny – pšen.. mouka
Čtvrtek 2. 4.	Polévka hrachová s opečeným chlebem alergeny - pšen. a žitná mouka Francouzské brambory s uzeným masem, sterilovaný okurek alergeny – vejce, mléko
Pátek 3. 4.	Polévka hovězí s dýňovými knedlíčky alergeny – pšen. mouka, celer Plněný paprikový lusk v rajské omáčce, kolínka alergeny – pšen. mouka, vejce, mléko, celer
Pondělí 6. 4.	Polévka zelná alergeny – pšen. mouka , mléko Pečená kuřecí stehna, rýže, obloha alergeny – pšen. mouka
Úterý 7. 4.	Polévka čočková alergeny – pšen. mouka Vejce, žampionová omáčka, bramborové gnocchi alergeny – pšen. mouka, vejce, mléko
Středa 8. 4.	Polévka hovězí s kapáním alergeny – pšen. mouka, celer Kapustový karbenátek, bramborový salát alergeny – pšen.a ječmšn. mouka, vejce, celer, hořčice
Čtvrtek 9. 4.	Polévka selská alergeny – pšen. mouka, mléko, celer Mor. vrabec, dušený špenát, bramborový knedlík alergeny – pšen. mouka, vejce, mléko
Pátek. 10. 4.	S t á t n í s v á t e k

Vaříme z čerstvých surovin. Tento týden jsme použili tuto sezónní zeleninu: cibule, česnek, celer, mrkev, petržel, řapíkatý celer, brokolice, pórek, zelí bílé, paprika, zelí bílé, kapusta, špenát