

**J í d e l n í l í s t e k**  
**6. 7. - 17. 7. 2020**

Pondělí	
6. 7.	S t á t n í s v á t e k
Úterý	Polévka pohanková se zeleninou <b>alergeny</b> – celer
7. 7.	Vejce, koprová omáčka, brambory, ovoce <b>alergeny</b> – pšen. mouka, mléko, vejce
Středa	Polévka fazolová <b>alergeny</b> - pšen. mouka, celer
8. 7.	Sekaná pečeně, bramborový salát <b>alergeny</b> – pšen. mouka, vejce, celer, hořčice
Čtvrtek	Polévka hovězí s kapáním a jáhly <b>alergeny</b> – pšen. mouka, vejce, celer
9. 7.	Hamburská vepř. kýta, houskový knedlík <b>alergeny</b> - pšen. mouka, vejce, mléko, celer, hořčice
Pátek	Polévka krémová česneková <b>alergeny</b> - mléko
10. 7.	Hovězí maso na slanině, rýže, míchaný salát <b>alergeny</b> – pšen. mouka
Pondělí	Polévka selská <b>alergeny</b> – pšen. mouka, celer
13. 7.	Čočkové ragú se špagetami a sýrem, ovoce <b>alergeny</b> – mléko, celer
Úterý	Polévka z rybiho filé s hrachem <b>alergeny</b> – pšen. mouka, ryba, celer
14. 7.	Smažený vepř. řízek, brambory, rajčatový salát <b>alergeny</b> – pšen. mouka, vejce, mléko
Středa	Polévka krémová žampionová <b>alergeny</b> - mléko
15. 7.	Vepřová kýta na divoko, rýže <b>alergeny</b> - pšen. mouka, mléko, hořčice
Čtvrtek	Polévka rajská s ovesnými vločkami <b>alergeny</b> - pšen. mouka, ovesné vločky, celer
16. 7.	Vepřový plátek se smetanou, noky a brokolicí <b>alergeny</b> – pšen. mouka, vejce, mléko
Pátek	Polévka čočková <b>alergeny</b> – pšen. mouka, celer
17. 7.	Žemlovka s jablky a tvarohem, ovoce <b>alergeny</b> – pšen. mouka, vejce, mléko

*Vaříme z čerstvých surovin. V tomto jídelníčku jsme použili tuto sezónní zeleninu: cibule, česnek, mrkev, celer, zeli bílé, pórek, zeli kysané, zeli červené, cuketa, řapíkatý celer, rajčata, květák, červená řepa, špenát*