**Jídelní lístek na týden pro obě jídelny (1, 2 – Májovka, 3, 4 – Vítkovice)**

Porce masa za syrova – 80 g, s kostí 100 g, porce polévky 0,2 l, dušená zelenina či omáčka 130 g. Ztráty při tepelné úpravě příloh průměrně 15%, ztráty při tepelné úpravě, chladnutí a porcování masa průměrně 45%.

Součástí každého menu je voda a mléko. Mléko je alergen 7.

**Doba spotřeby**: oběd je určen k okamžité spotřebě.

OA = obsahuje alergeny.

**Pondělí Polévka: špenátová se sýrem. OA: 1, 3, 7, 9.**

**01. 09. Hl. chod 1(3): srbské rizoto, okurek, sladký jogurt. OA: 7, 10, 12**

 **Hl. chod 2(4):**

**Úterý Polévka: čočková. OA: 1, 9 02. 09. Hl. chod 1(3): kuřecí plátek na paprice, těstoviny. OA: 01, 07**

 **Hl. chod 2(4):**

**Středa Polévka: vývar s těstovinou. OA: 1, 9**

**03. 09. Hl. chod 1(2): hovězí pečeně na hořčici, bramborová kaše, kompot. OA: 1, 7, 10,12**

 **HL. chod 2(4):**

**Čtvrtek Polévka: cuketový krém. OA: 1, 7, 9 04. 09. Hl. chod 1(3): francouzské brambory, zelný salát.**

 **OA: 3, 7**

 **Hl. chod 2(4):**

**Pátek Polévka: zeleninová. OA: 1, 7 , 9**

**05. 09. Hl. chod 1(3): bramborový knedlík, kysané zelí, vepřová pečeně.**

 **OA: 1, 3, 10, 12**

 **Hl. chod 2(4):**

 **Změna jídelníčku vyhrazena.**

**Personál školní jídelny Vám přeje dobrou chuť!!**

**Alergeny:**

**1 - lepek, 2 – korýši, 3 – vejce, 4 – ryby, 5 – arašídy, 6 – sója + sójové boby, 7 – mléko, 8 – ořechy,**

**9 – celer, 10 – hořčice, 11 – sezam, 12 – siřičitany, 13 – vlčí bob + lupina, 14 – měkkýši**