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

Porce polévky 0,2 l, opečené krutony 10 g, porce masa za syrova, 80 g, stehno kuřecí s kostí z. s. 180 g, rybí filé z. s. 120 g, sekaná, karbanátek a smažený řízek z. s. 120 g, dušená zelenina 150 g, omáčka 150 g, šťáva 100 g, brambory 250 g, bramborová kaše 300 g, bramborový salát 300 g, rýže 210 g, houskový knedlík 160 g, těstoviny a bramborový knedlík 210 g, rizoto 300 g, sýr na posypání 40 g, zapečené těstoviny a zapečené brambory 350 g, čočka na kyselo, fazole na husto, hrachová kaše 300 g, pečivo 2 ks, smažený květák 200 g, halušky 210 g a 280g, guláš 200 g, žemlovka, plněné buchty 350 g, kynuté knedlík plněné 250 g, krupicová kaše 340 g, máslo na polití 12 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: bramborová. OA: 1, 7, 9.**

**05. 05. Hl. chod 1(3): srbské rizoto s kuřecím masem, zeleninový salát, ovoce.**

 **OA: 7**

 **Hl. chod 2(4): šopský salát, sójové pečivo, ovoce. OA: 1, 6, 7, 11, 13.**

**Úterý Polévka: caldo verde (fazolová s kapustou a bramborem).**

**06. 05. OA: 1, 9, 10.**

 **Hl. chod 1(3): vepřový řízek, bramborová kaše, zeleninový salát.**

 **OA: 1, 3, 7, 12.**

 **Hl. chod 2(4): smažený celer, bramborová kaše, zeleninový salát.**

 **OA: 1, 3, 7, 9, 12.**

**Středa Polévka: rybí. OA: 1, 4, 7.**

**07. 05. Hl. chod 1(3): bavorská hovězí pečeně, těstoviny, ovoce. OA: 1, 3, 10. Hl. chod 2(4): špagety se sýrovou omáčkou a žampióny, ovoce. OA: 1, 7.**

****

**Čtvrtek Polévka:**

**08. 05. Hl. chod 1(3): Den vítězství**

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

**Pátek Polévka: vývar s drožďovými knedlíčky a nudlemi. OA: 1, 3, 9.**

**09. 05. Hl. chod 1(3): segedínský guláš speciál, houskový knedlík. OA: 1, 3, 7, 10.**

 **Hl. chod 2(4): brokolicové rizoto, okurek, ovoce. OA: 1, 3, 7, 10.**

 **Změna jídelníčku vyhrazena.**

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

**Alergeny:**

**1 – lepek (pšenice = p, žito = ž, ječmen = j, oves = o), 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**