**JÍDELNÍČEK**

**06. 01. 2025 — 10. 01. 2025**

|  |
| --- |
| **PONDĚLÍ 06.01.**  |
| * **Polévka: Jáhlová se zeleninou – BL 9**
 |
| * **Oběd I: Uzené maso, křenová omáčka (1/1,7), knedlíky kynuté (1/1,3)**
* **Oběd II: Vepřové maso na pepři (1/1), rýže basmati, salát**
 |
| * **PR: Nápoj, Čaj neslazený**
 |
| **ÚTERÝ 07.01.**  |
|  |
| * **Polévka: Pórková s vaječným kapáním 1/1,3,7**
 |
| * **Oběd I: Penne alá Arabiatta – bez masa (těstoviny, česnek, rajčata s bazalkou, koření,**
* **Parmazán 1/1,7)**
* **Oběd II: Kebab mletý na špejli – BL (směs ml. masa a koření), brambory vařené,**
* **tatarská omáčka (3,10)**
 |
| * **PR: Nápoj, Čaj neslazený, Mléko (7)**
 |
| **STŘEDA 08.01.**  |
|  |
| * **Polévka: Hovězí vývar s těstovinou 1/1,9**
 |
| * **Oběd I: Rybí filé po japonsku - BL(zelenina Juliene, zakysaná smetana, mandarinky,**
* **sýr 4,7,9), brambory vařené**
* **Oběd II: Hovězí pečeně frankfurtská (ml. paprika, smetana, párky 1/1,7), těstoviny (1/1)**
 |
| * **PR: Nápoj, Čaj ovocný neslazený**
 |
| **ČTVRTEK 09.01.**  |
| * **Polévka: Zeleninová s drožďovými knedlíčky 1/1,3,9**
 |
| * **Oběd I: Kuřecí nudličky „Gyros“ (koření 1/1,7), dušená rýže se zeleninou (9)**
* **Oběd II: Vepřové karé plněné sušenými švestkami (1/1,8/1), brambory s cibulkou**
 |
| * **PR: Nápoj, Čaj černý s medem**
 |
| **PÁTEK 10.01.**  |
| * **Polévka: Fazolová 1/1,9**
 |
| * **Oběd I: Kuřecí steak, sýrová omáčka (1/1,7), těstoviny (1/1), ovoce**
* **Oběd II: Krupicová kaše sypaná kakaem a cukrem, maštěná máslem (1/1,7) ovoce**
 |
| * **PR: Nápoj, Ochucené mléko (7)**
 |

**ČÍSLA U JEDNOTLIVÝCH POKRMŮ OZNAČUJÍ OBSAŽENÉ ALERGENY**. **BL – BEZ LEPKU**

Změna jídelního lístku vyhrazena.

Jídla připravuje kolektiv kuchařek s vedoucí kuchařkou J. Gregáňovou.

**Průměrná hodnota potravin na 1 oběd činí 45,- Kč, mladší gymn. 40,- Kč.**

Jídlo je určeno k přímé spotřebě. .

 Balgová Ludmila

vedoucí školní jídelny

**PŘEJEME VÁM DOBROU CHUŤ!**