

JÍDELNÍ LÍSTEK 2016

Pondělí			KRUPICOVÁ S VEJCEM	1,3	ALER GENY	Pondělí			ŽAMPIONOVÁ	1,7	ALER GENY
11.1.	1	100g	Vepř. kýta na paprice a smetaně, fusilli-těstoviny	1,3,7		18.1.	1	100g	Pražské ragú z vepř. masa(šunka, hrášek, steril. okurka), duš. rýže	1	
	2	350g	Rizoto s kuřecím masem a zeleninou sypané parmažánem, okurka	1,3,7			2	150g	Skandinávské rybí filé s list. špenátem a uz. sýrem, br. kaše	7	
	3	350g	Couscous s cibulkou a kuř. masem(led. salát, pap. lusk., okurka, str. sýr), jogo-majo	1,7			3	350g	Sýrový koktejl 150g na led. salátku, zelenin. obloha, pečivo	1,7,9	
	4	150g	Smažená krutí prsíčka, brambor, tatarka	1,3,7			4	150g	Kuřecí prsíčka v pikantním těstíčku, brambor s cibulkou, obloha, fr. dressing	1,3	
Úterý			HOVĚZÍ S HRÁŠKEM A NUDLEMI	1,9		Úterý			HOVĚZÍ S RÝŽÍ A ZELENINOU	137	
12.1.	1	100g	Pytlácké šumavské vepř. ragú(cib, slanina, ČV, žamp.), duš. rýže	1,3,7		19.1.	1	100g	Pečené vepř. karé s křenovou omáčkou, HK	1,7	
	2	350g	Hornácký fazolový guláš s vepř. masem, chléb	1			2	150g	Šunková vaječná omeleta, bramborová kaše s cibulkou, salát	1,3,7	
	3	350g	Gratinované řecké brambory(cib, p. lusk, por, čes, tymián, oliv. olej), balkán, zelenin. salát	7			3	350g	Insalata con pollo funghi(fresh zeleninka, gril. kuř. maso, gril. žamp, parmažán), medovo-hořčicový dip, pečivo	7,10	
	4	150g	Plzeňské marinované hovězí na pívě, rest. žampiony, strouh. eidam, am brambor	1,3,7			4	150g	Kuřecí prsíčka s broskví a goudou, pečené brambory, dijonský dip	1,3,10	
Středa			CESNEČKA KRÉMOVÁ S KRUTONKY	1,3,7		Středa			ZELENINOVÁ ZAPRAŽENÁ	1,9	
13.1.	1	100g	Smažené vepř. karé s gyros kořením, brambor, čalamáda	1,3,7		20.1.	1	250g	Pečené kuřecí stehýnko ala bažant, duš. rýže, čalamáda	1,3,7	
	2	100g	Vepř. kostky po řecku(cib., česnek, r. protlak, paprik. lusk), těstoviny	1,3			2	350g	Hrachová kaše, vejce, klobása, cibulka, chléb	1,3,7	
	3	350g	Kynuté knedlíky s povidlovou omáčkou sypané tvarohem a perníkem	1,3,7			3	350g	Fresh zeleninová variace s listovými saláty, slunečnicovými semínky, rajčata, olivami, pražskou šunkou, bazalkové pesto, str. uzený eidam, tmavé pečivo	1,3	
	4	150g	Vepř. maso Bac Can(zelí, žamp, kapie, česnek, soj om), čínské skleněné nudle	1			4	150g	Gratinovaná krkovička s peč. paprikou a cibulí, am. brambor, česnek. dip	1,3	
Čtvrtek			SLEPIČÍ BUJON S VEJCEM A ZELENINOU	1,3		Čtvrtek			PORKOVÁ	1,7	
14.1.	1	100g	Štěpánské vepř. nudličky (cib, slanina, vejce), duš. rýže	1,3		21.1.	1	100g	Vepř. kýta na česneku, duš. červené zelí, BK	1	
	2	350g	Slovenské halušky s duš. kys. zelím, slaninkou a brynzou	1,3,7			2	100g	Kruti stehenní nudličky na cibulce, duš. rýže, zeleninový salát	1	
	3	300g	HAWAI talíř se zeleninkou, variace list. salátů, krutí marinované nudličky 80 g, ananas, kari dip, pečivo	1,3,7			3	350g	Alpský těstovinový salát se šunkou a rukolou na led. salátku(vejce, hrášek, cuketa, jogo-majo), sezamové pečivo	1,3,7 11	
	4	150g	Gnocchi VENEZIA s parmažánem(kuř. maso, rajč., šunk, čes, smet, žamp)	1			4	150g	Pečený pstruh na másle s kmínem, brambor, obloha	4	
Pátek			ŠUMAVSKÁ KULAJDA	1,3,7		Pátek			FAZOLOVÁ-GULÁŠOVÁ	1,3,7	
15.1.	1	150g	Plněný paprikový lusk, rajská, HK/duš. rýže	1,3,7		22.1.	1	100g	Smažený prsní kuřecí řízek, brambor, zeleninový salát	1,3,7	
	2	5 ks	Jablečný listový závin, šlehaný tvaroh	1,3,7			2	150g	Kruti játra na červeném víně, duš. rýže, okurka	1,3,7	
	3	350g	Italský talíř s pršutem(led. sal, rajčata, gril. žamp, gouda), jogo-majo s bazalkou, pečivo	1,3,7			3	350g	Palačinky s ananasem a vanilkovým jogurtem	1,3,7	
	4	150g	Vepř. krkovička na hořčici, stouchané brambory	1,7,10			4	120g	Svičková na smetaně, brusinky, citron, HK	1,3,7,10	

j i d e l n a @ c h m i . c z

HK – 160g, rýže 200g, brambor – 200g, brambor. salát - 200g,
brambor. knedlík – 200g, brambor. kaše – 200g, těstoviny – 200g,
Změna jídel vyhrazena.

Výdej jídel denně od 11,00 do 13,00 hodin

Vedoucí stravování: Leontin Ditrich 603 165 193

Vedoucí kuchyně: Jiří Kovařík 603 582 799

VAŘÍME BEZ GLUTAMANU !!!

!!! Váhy masa jsou uvedeny v syrovém stavu !!!

JÍDELNÍ LÍSTEK 2016

j i d e l n a @ c h m i . c z

HK – 160g, rýže 200g, brambor – 200g, brambor.salát - 200g,
brambor.knedlík – 200g, brambor.kaše – 200g, těstoviny – 200g.

Změna jídel vyhrazena.

Výdej jídel denně od 11,00 do 13,00 hodin

Vedoucí stravování: Leontin Ditrich 603 165 193

Vedoucí kuchyně: Jiří Kovařík 603 582 799

VAŘÍME BEZ GLUTAMANU !!!

!!! Váhy masa jsou uvedeny v syrovém stavu !!!