

## Jídelní lístek od 5. 8. 2024 do 9. 8. 2024

<b>Pondělí</b>	<b>Polévka</b>	Kulajda (1.3.7)
	<b>Oběd 1.</b>	100 g Kuřecí medailonky na barevném pepři, smažené hranolky, obloha (1.7)
	<b>Oběd 2.</b>	300 g Pivovarský tokáň sypaný sýrem, chléb (1.3.7)
	<b>Oběd 3.</b>	180 g Kuřecí stehno pečené po Španělsku, dušená rýže (1.7)
<b>Úterý</b>	<b>Polévka</b>	Hovězí vývar s játrovou rýží (1.3.7)
	<b>Oběd 1.</b>	100 g Kuřecí závitky, dušená rýže (1)
	<b>Oběd 2.</b>	300 g Plněné bramborové knedlíky uzemným masem, kysané zelí (1.3.7)
	<b>Oběd 3.</b>	100 g Vepřový kotlet se šunkou a vejcem, vařené brambory, obloha (1.7)
<b>Středa</b>	<b>Polévka</b>	Pórková se smetanou (1.3.7)
	<b>Oběd 1.</b>	160 g Kuřecí stehno pečené na zelenině, bramborová kaše (1.7)
	<b>Oběd 2.</b>	300g Bramborové taštičky s povídly, m. m. sypané mákem a cukrem (1.3.7)
	<b>Oběd 3.</b>	100 g Kapucínský guláš, houskové knedlíky (1.3.7)
<b>Čtvrtek</b>	<b>Polévka</b>	Drůbeží vývar s kapáním (1.3.7.9)
	<b>Oběd 1.</b>	100 g Svíčková na smetaně, houskové knedlíky (1.3.7.9.10)
	<b>Oběd 2.</b>	300 g Zapečené těstoviny s uzemným masem, kyselá okurka (1.3.7)
	<b>Oběd 3.</b>	120 g Vepřové ledvinky na slanině, dušená rýže (1)
<b>Pátek</b>	<b>Polévka</b>	Gulášová polévka (1)
	<b>Oběd 1.</b>	100 g Kuřecí nudličky na kari, dušená rýže (1.7)
	<b>Oběd 2.</b>	150 g Smažený karbanátek se sýrem, vařené brambory, tatarská omáčka (1.3.7.10)
	<b>Oběd 3.</b>	300 g Zeleninový salát s červenou řepou a ricottou (7)

**Vážení zákazníci, informace o alergenech obsažených v pokrmech jsou k dispozici na vyžádání u obsluhy. Změna jídelního lístku vyhrazena. Jídla jsou určena k okamžité spotřebě. Uvedená hmotnost masa je v syrovém stavu.**

Jídla připravili učitelé OV a žáci 1. – 4. ročníků

Šéfkuchař: Václav Pergl

Schválila: Mgr. Věra Nováková v. r.

ředitelka SOŠ a SOU, Praha – Čakovice