

Jídelníček 23.3. – 27.3.2026

Pondělí Polévka gulášová (1)

(olej, cibule, hl. mouka, sladká paprika, brambory, vepř. plec, česnek, majoránka)

1. Čočka na kyselo, vejce, okurka (1,3,7)  čerstvé ovoce

(čočka, rama, hl. mouka, cukr, ocet)

2. Vepřové ala bažant, dušená rýže (1) čerstvé ovoce

(vepřová pečeně, špek, olej, cibule, bobkový list, nové koření, pepř celý, hl. mouka)

Černý čaj hořký, čaj mátový hořký, mléko (7)

studený nápoj mařinka vonná, voda s citrónem

Úterý Polévka květáková (1,3) 

(květák, rama, hl. mouka, vejce, muškátový oříšek)

1. Kuřecí přírodní plátek, bramborová kaše (1,7)

(kuřecí prsa, olej, cibule, koření, hl. mouka)

2. Pohankové rizoto, sýr, rukola (6,7) 

(pohanka, mrkev, hrášek, kukuřice, olej, cibule)

Černý čaj hořký, čaj černý rybíz, mléko (7)

studený čaj jahoda, echinacea, voda s mátou

Středa Polévka zeleninový vývar s těstovinou (1,3,9) 

(mrkev, celer, petržel, těstovina, kudrnka)

1. Kynuté jahodové knedlíky s tvarohem (1,3,7) 

(polohrubá mouka, cukr, vejce, droždí, jahody)

2. Hovězí roštěná, dušená rýže (1)

(roštěná, olej, cibule, hl. mouka)

Černý čaj hořký, čaj divoká višně, mléko (7)

studený nápoj mařinka vonná, voda se zázvorem

Čtvrtek Polévka kmínová s vejcem a zeleninou (1,3,9) 
(mrkev, celer, petržel, kmín, rama, hl. mouka, vejce)

1. Boloňské špagety sypané sýrem (1,7)
(vepřová plec, olej, cibule, protlak, solamyl, česnek, bazalka)

2. Salát z bulguru na řecký způsob (1) 
(bulgur, olivový olej, sušená rajčata, bazalka, olivy)

Čaj pomerančový pohár hořký, černý čaj slazený medem, mléko (7)
studený čaj malina, noni, voda s pomerančem

Pátek Polévka zeleninová s cizrnou (1,9) 
(mrkev, celer, petržel, rama, hl. mouka, cizrna, libeček)

1. Kuře na paprice, semolinové těstoviny (1,7)
(kuřecí steh. řízků, máslo, cibule, sladká paprika, hl. mouka, smetana)

2. Zeleninové lečo, vařený brambor (3) 
(olej, cibule, papriky, rajčata, vejce)

Černý čaj hořký, čaj lipový, mléko (7)

studený nápoj mařinka vonná, voda s limetkou

 - vegetariánské

změna jídelníčku vyhrazena

Dobrou chuť přeje kolektiv školní kuchyně

seznam alergenů je k nahlédnutí na stránkách jídelny