



## JÍDELNÍ LÍSTEK

od 15.04.2024

do 21.04.2024

**Alergeny**

**A**

<b>Pondělí</b>	Polévka: Bramborová s uzeným masem	1,3,9,12
	1. Vepřové kostky po znojemsku, rýže	1, 3, 7, 9, 12
	2. Domácí sekaná, bramborová kaše, okurka	1,3,6,7,9,10,12
<b>Úterý</b>	Polévka: Vločková	1,3,9,12
	1. Maďarský guláš, houskový knedlík	1,3,9,12
	2. Vepřové rizoto, okurka sterilovaná	1,3,7,9,10,12
<b>Středa</b>	Polévka: Gulášová	1,3,7,9,12
	1. Smažený hermelín, brambor, ďábelská omáčka	1,7,9,12
	2. Ovocné knedlíky s tvarohem	1,3,7,9,12,13
<b>Čtvrtek</b>	Polévka: Kuřecí vývar s pískem	1,3,7,9,12
	1. Vídeňská roštěná, rýže	1,9,12
	2. Hrachová kaše, klobása, okurka	1,3,7,9,12
<b>Pátek</b>	Polévka: Česneková	1,3,7,9,12
	1. Husarská roláda, dušený špenát, bramborový knedlík	1,7,9,12
	2. Vepřová pečeně na houbách, brambor	1,7,9,12
<b>Sobota</b>	Polévka: Slepíčí vývar s krupicí a vejcem	1,3,7,9, 12
	1. Uzená krkovice, křenová omáčka, houskový knedlík	1,3,7,9,10,12
<b>Neděle</b>	Polévka: Žampionový krém	1,9,12
	1. Kuře pečené s nádivkou, brambor	1,3,7,9,12

Změna jídelního lístku vyhrazena.

Uvařené pokrmy jsou určeny k okamžité spotřebě, bez skladování.

A-číslo alergenu dle výše uvedeného seznamu, který daný pokrm obsahuje.

Seznam alergenů je v jídelně provozovny a také součástí jídelního lístku.

**Vedoucí stravovacího provozu: Jan Kmeť, [kuchyne@dsmi.cz](mailto:kuchyne@dsmi.cz), tel. 724 207 053, 724 755 977**