Jídelníček

Součástí každého menu je voda a mléko. Mléko je alergen 7.

**Doba spotřeby**: oběd je určen k okamžité spotřebě.

OA = obsahuje alergeny.

 **Pondělí Polévka: cuketový krém. OA: 1, 7, 9.**

 **03. 03. Hl. chod 1(3): francouzské brambory, zeleninový salát. OA: 3, 7.**

**Hl. chod 2(4): pohanková kaše s jablky, ovoce. 7, 8.**

 **Úterý Polévka: desetiminutová. OA: 1, 3, 9.**

 **04. 03. Hl. chod 1(3): mexický guláš, rýže.** **OA: 1, 3, 7.**

**Hl. chod 2(4): selská výplata (brambory,klobása,uzené maso,kysané zelí)**

 **okurek. OA: 10, 12.**

 **Středa Polévka: zeleninový vývar s drožďovými knedlíčky. OA: 1, 3, 7, 9.**

 **05. 03. Hl. chod 1(3): záhorácký plátek, brambor, kompot. OA: 1, 10, 12.**

**Hl. chod 2(4): tradiční kovbojské fazole, chléb, ovoce. OA: 1.**

 **Čtvrtek Polévka: hrachová. OA: 1.**

 **06. 03. Hl. chod 1(3): smetanové špecle s kuřecím masem a žampióny, zeleninový**

 **salát. OA: 1, 7.**

 **Hl. chod 2(4): zeleninové rizoto sypané sýrem, zeleninový salát.**

 **OA: 7.**

 **Pátek Polévka: krémová rybí. OA: 1, 3, 4, 7, 9.**

 **07. 03. Hl. chod 1(3): vepřové žebírko putimské, těstoviny, zeleninový salát, ovoce.**

 **OA: 1, 10.**

**Hl. chod 2(4): sójové nudličky v pórku, brambory, zeleninový salát, ovoce.**

 **OA: 1, 6, 12.**

 **Změna jídelníčku vyhrazena.**

 **Personál školní jídelny Vám přeje dobrou chuť!!**

**Alergeny: 1 – lepek (pšenice = p, žito = ž, ječmen = j, oves = o, 2 – korýši, 3 – vejce, 4 – ryby, 5 – arašídy, 6 – sója + sójové boby, 7 – mléko, 8 – ořechy, 9 – celer, 10 – hořčice, 11 – sezam, 12 – siřičitany, 13 – vlčí bob, 14 – měkkýši.**