**Jídelníček**

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

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

OA = obsahuje alergeny.

***Receptury k daným jídlům jsou na dotaz u kuchařky.***

**Pondělí Polévka: drůbeží s těstovinou. OA: 1, 9.**

**06. 01. Hl. chod 1(3): čočka na husto, vařené vejce, chléb, okurek. OA: 1, 3, 10.**

**Úterý Polévka: rybí s krutonky. OA: 1, 4, 6, 9.**

**07. 01. Hl. chod 1(3): uherská pečeně, těstoviny, zeleninový salát. OA: 1, 7, 9, 10.**

 **Hl. chod 2(4): římské těstoviny (žampióny), ovoce. OA: 1, 7.**

**Středa Polévka: pohanková se zeleninou. OA: 6,7, 9.**

**08. 01. Hl. chod 1(3): přírodní kuřecí plátek, brambor, zeleninový salát. OA: 1, 9, 12. Hl. chod 2(4): bezmasá čína (žampióny), rýže, zeleninový salát.**

 **OA:0**

**Čtvrtek Polévka: uzená s kroupami. OA: 1, 9.**

**09. 01. Hl. chod 1(3): vepřová játra na cibulce, rýže, zeleninový salát.**

 **OA: 1, 10.**

 **Hl. chod 2(4): karbanátek z rybího filé, bramborová kaše, zeleninový salát. OA:1, 3, 4, 7, 12.**

**Pátek Polévka: dršťková z hlívy ústřičné. OA: 1, 9.**

**10. 01. Hl. chod 1(3): maminčino kuře, okurek. OA:1, 10.**

 **Hl. chod 2(4): omeleta se šunkou, vařené brambory, jogurtový dip, zeleninová obloha. OA: 3, 7, 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.**