**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:**

**21. 04. Hl. chod 1(3):**

 **Hl. chod 2(4):**

**Úterý Polévka: zeleninová. OA: 1, 7, 9.**

**22. 04. Hl. chod 1(3): tradiční kovbojské fazole podle Kamu, chléb, ovoce. OA: 1.**

**Hl. chod 2(4): brambory s cibulkou, kefír, ovoce. OA: 7.**

**Středa Polévka: šumavská zelnice. (uzené, slanina, zelí, brambory).**

 **23. 04. OA: 9, 10.**

 **Hl. chod 1(3): vepřový krk pečený, bramborová kaše, zeleninový salát,**

 **OA: 1, 7, 12.**

 **Hl. chod 2(4): uhlířské špagety (slanina, vejce, sýr), okurek, ovoce. OA: 1, 3, 7, 10.**

**Čtvrtek Polévka: rajčatová s kapáním. OA: 1, 3, 7, 9.**

**24. 04. Hl. chod 1(3): rybí filé na moravský způsob, restované fazolové lusky,**

 **kompot. OA:1, 3, 4, 7, 12.**

 **Hl. chod 2(4): zeleninové jáhloto se sýrem, kompot, ovoce. OA: 7.**

**Pátek Polévka: drůbeží vývar s těstovinou. OA: 1, 9.**

**25. 04. Hl. chod 1(3): drůbeží kousky po srbsku (sójová omáčka, paprika kapie ),**

 **staročeská rýže, zeleninový salát. OA: 6.**

 **Hl. chod 2(4): letní bramborový salát, ovoce. OA: 3, 7, 9, 10**

 **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**