

Alergeny jsou uvedeny v závorce v pravo od pokrmu.
Alergeny jsou počítané pro celé menu (pokrm, příloha, nápoj)

Sestavil: De Filippo - vedoucí šéf-kuchař
Schválila: Stejskalová - nutriční terapeutka

Datum	Oběd
-------	------



So	Polévka slepičí s tarhoňou (1,3,7,9)
1 .7.	1. Šunkofleky, okurka (1,3,7)
	3. Šunkofleky, červená řepa (1,3,7)
Ne	Polévka zeleninová krémová (1,7,9)
2 .7.	1. Sekaná svíčková na smetaně, houskové knedlíky (1,3,7,9)
	3. Sekaná svíčková na smetaně, houskové knedlíky (1,3,7,9)

Seznam alergenů: Obiloviny - 1, korýši - 2, vejce - 3, ryby - 4, arašidy - 5, sójové boby - 6, mléko - 7, ořechy - 8, Celer - 9, Hořčice - 10, sezamová semena - 11, oxid siřičitý a siřičitany - 12, vlnčí bob - 13, měkkýši - 14.

Změna vyhrazena

Alergeny jsou uvedeny v závorce v pravo od pokrmu.
Alergeny jsou počítané pro celé menu (pokrm, příloha, nápoj)

Sestavil: De Filippo - vedoucí šéf-kuchař
Schválila: Stejskalová - nutriční terapeutka

Datum	Oběd	
Po	Polévka hrstková / polévka hovězí s těstovinou	(1,3,7,9)
	1. Špagety, boloňská omáčka	(1,3,7)
3. 7.	3. Špagety, boloňská omáčka	(1,3,7)
Út	Česnečka / zeleninová polévka	(1,3,9)
	1. Krkovička na hořčici, bramborové placky	(1,3,7,10)
4. 7.	3. Vepřový plátek přírodní, bramborové placky	(1,3,7)
St	Polévka jáhlová	(1,9)
	1. Uzené maso, hrachová kaše, okurka	(1)
5. 7.	3. Císařská zelenina, brambory	(1,3,7,9)
Čt	Polévka drůbeží s těstovinou	(1,3,7,9)
	1. Pečené kuřecí stehno alá bažant, rýže	(1)
6. 7.	3. Pečené kuřecí stehno alá bažant, rýže	(1)
Pá	Polévka gulášová	(1,9)
	1. Zeleninové lečo s uzeninou, brambory	(3,7)
7. 7.	3. Dušená zelenina se šunkou, brambory	(9)
So	Polévka hovězí vývar s veječnými svítky	(1,3,7,9)
	1. Uzené maso, červené zelí, bramborové knedlíky	(1,3,7)
8. 7.	3. Vepřová pečeně, špenát, bramborové knedlíky	(1,3,7)
Ne	Polévka brokolicová	(1,3,7,9)
	1. Kuře na paprice, těstoviny	(1,3,7)
9. 7.	3. Kuře na paprice, těstoviny	(1,3,7)

Seznam alergenů: Obiloviny - 1, korýši - 2, vejce - 3, ryby - 4, arašidy - 5, sójové boby - 6, mléko - 7, ořechy - 8, Celer - 9, Hořčice - 10, sezamová semena - 11, oxid siřičitý a siřičitany - 12, vlnčí bob - 13, měkkýši - 14.

Změna vyhrazena

Alergeny jsou uvedeny v závorce v pravo od pokrmu.
Alergeny jsou počítané pro celé menu (pokrm, příloha, nápoj)

Sestavil: De Filippo - vedoucí šéf-kuchař
Schválila: Stejskalová - nutriční terapeutka

Datum	Oběd	
10. 7.	Polévka frankfurtská	(1,9)
	1. Kuřecí játra na cibulce, rýže	(1)
	3. Kuřecí játra na cibulce, rýže	(1)
11. 7.	Polévka špenátová	(1,3,7,9)
	1. Smažené rybí filé, brambory, okurkový salát	(1,3,4,7)
	3. Tilapia na másle, bramborová kaše, mrkvový salát	(1,3,4,7)
12. 7.	Hráškový krém	(1,7,9)
	1. Uzené maso, křenová omáčka, houskové knedlíky	(1,3,7)
	3. Vepřové maso, křenová omáčka, houskové knedlíky	(1,3,7)
13. 7.	Polévka ruský boršč	(1,7,9)
	1. Nudle s mákem, mléko	(1,3,7)
	3. Nudle s tvarohem, mléko	(1,3,7)
14. 7.	Polévka z drůbežích drobů	(1,3,7,9)
	1. Čuftý v rajské omáčce, těstoviny	(1,3,7,9)
	3. Čuftý v rajské omáčce, těstoviny	(1,3,7,9)
15. 7.	Polévka chalupnická s brambory a zeleninou	(1,3,7,9)
	1. Krůtí v mrkvi, brambory	(1)
	3. Krůtí v mrkvi, brambory	(1)
16. 7.	Polévka kmínová s vejci	(3,9)
	1. Kuře na žampionech, těstoviny	(1,3,7)
	3. Kuře na žampionech, těstoviny	(1,3,7)

Seznam alergenů: Obiloviny - 1, koryši - 2, vejce - 3, ryby - 4, arašidy - 5, sójové boby - 6, mléko - 7, ořechy - 8, Celer - 9, Hořčice - 10, sezamová semena - 11, oxid siřičitý a siřičitany - 12, vlnčí bob - 13, měkkýši - 14.

Změna vyhrazena

Alergeny jsou uvedeny v závorce v pravo od pokrmu.
Alergeny jsou počítané pro celé menu (pokrm, příloha, nápoj)

Sestavil: De Filippo - vedoucí šéf-kuchař
Schválila: Stejskalová - nutriční terapeutka

Datum	Oběd	
17. 7.	Polévka pórková	(1,3,7,9)
	1. Zabíjačkový guláš, rýže	(1)
	3. Přírodní guláš, rýže	(1)
18. 7.	Polévka žampionový krém	(1,7,9)
	1. Smažený kuřecí řížek, brambory, zelný salát	(1,3,7)
	3. Přírodní kuř.plátek, brambory, salát z čínské zeli	(1,)
19. 7.	Polévka s játrovou zavářkou	(1,3,7,9)
	1. Hrachová kaše, vejce, okurky	(1,3)
	3. Kuřecí rizoto, rajčatový salát	(9)
20. 7.	Polévka z červené řepy	(1,7,9)
	1. Žemlovka s jablky a s tvarohem	(1,3,7)
	3. Žemlovka s jablky a s tvarohem	(1,3,7)
21. 7.	Polévka drožděová / polévka drůbeží s rýží	(1,3,7,9)
	1. Dušená mrkev, brambory	(1,7)
	3. Dušená mrkev, brambory	(1,7)
22. 7.	Drůbeží vývar se strouháním	(1,3,7,9)
	1. Debrecínský guláš, rýže	(1)
	3. Debrecínský guláš dietní, rýže	(1)
23. 7.	Polévka celerová	(1,7,9)
	1. Kuřecí stehenní, červené zeli, bramborové knedlíky	(1,3,7)
	3. Kuřecí stehenní, špenát, bramborové knedlíky	(1,3,7)

Seznam alergenů: Obiloviny - 1, korýši - 2, vejce - 3, ryby - 4, arašidy - 5, sójové boby - 6, mléko - 7, ořechy - 8, Celer - 9, Hořčice - 10, sezamová semena - 11, oxid siřičitý a siřičitany - 12, vlnčí bob - 13, měkkýši - 14.

Změna vyhrazena

Alergeny jsou uvedeny v závorce v pravo od pokrmu.
Alergeny jsou počítané pro celé menu (pokrm, příloha, nápoj)

Sestavil: De Filippo - vedoucí šéf-kuchař
Schválila: Stejskalová - nutriční terapeutka

Datum	Oběd	
24. 7.	Po	Polévka česneková/ polévka z medvědího česneku (9)
	1.	Vepřová plec na paprice, těstoviny (1,3,7)
	3.	Vepřová plec na paprice, těstoviny (1,3,7)
25. 7.	Út	Polévka norská rybí (1,4,7,9)
	1.	Koprová omáčka, vejce, brambory (1,3,7)
	3.	Koprová omáčka, vejce, brambory (1,3,7)
26. 7.	St	Polévka rajčatová s rýží (1,9)
	1.	Krůtí na žampionech, brambory pečené ve šlupce (1,7)
	3.	Krůtí na žampionech, brambory pečené ve šlupce (1,7)
27. 7.	Čt	Polévka z drůbežích drobů (9)
	1.	Rýžový nákyp s jahodami (7)
	3.	Rýžový nákyp s jahodami (7)
28. 7.	Pá	Polévka ovarová s kroupami (1)
	1.	Znojemská vepřová pečeně, rýže (1)
	3.	Přírodní pečeně, rýže (1)
29. 7.	So	Polévka jáhlová (1,9)
	1.	Špekové knedlíky, kysané zelí (1,3,7)
	3.	Šunkové knedlíky, špenát (1,3,7)
30. 7.	Ne	Polévka mrkvová (1,7,9)
	1.	Kuřecí stehenní po cikánsku, těstoviny (1,3,7)
	3.	Kuřecí stehenní na bylinkách, těstoviny (1,3,7)
Datum	Oběd	

Seznam alergenů: Obiloviny - 1, korýši - 2, vejce - 3, ryby - 4, arašidy - 5, sójové boby - 6, mléko - 7, ořechy - 8, Celer - 9, Hořčice - 10, sezamová semena - 11, oxid siřičitý a siřičitany - 12, vlnčí bob - 13, měkkýši - 14.

Změna vyhrazena

Alergeny jsou uvedeny v závorce v pravo od pokrmu.
Alergeny jsou počítané pro celé menu (pokrm, příloha, nápoj)

Sestavil: De Filippo - vedoucí šéf-kuchař
Schválila: Stejskalová - nutriční terapeutka

Po	Polévka z kapříků	(1,3,4,7,9)
1.	Vepřová plec na paprice, rýže	(1,7)
31.7.	3. Vepřová plec na paprice, rýže	(1,7)



Seznam alergenů: Obiloviny - 1, korýši - 2, vejce - 3, ryby - 4, arašidy - 5, sójové boby - 6, mléko - 7, ořechy - 8, Celer - 9, Hořčice - 10, sezamová semena - 11, oxid siřičitý a siřičitany - 12, vlnčí bob - 13, měkkýši - 14.

Změna vyhrazena