

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   |  |
|-------------|--|--|--|--|
|             |  |  |  |  |
|             |  |  |  |  |
|             |  |  |  |  |
|             |  |  |  |  |
|             |  |  |  |  |
|             |  |  |  |  |
|             |  |  |  |  |
| Ne<br>1.10. |  |  | Polévka hrášková (1,7,9)<br>1. Kuře na paprice, těstoviny (1,3,7)<br>3. Kuře na paprice, 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   |  |
|--------|--|--|--|
| Po     |  | Polévka slepičí s vlasovými nudlemi (1,3,7,9)                |  |
| 2. 10. |  | 1. Kuřecí játra na slanině, rýže (1)                         |  |
|        |  | 3. Kuřecí játra přírodní, rýže (1)                           |  |
| Út     |  | Česnečka / česnečka z medvědího česneku (1,3,9)              |  |
| 3. 10. |  | 1. Segedínský guláš, houskové knedlíky (1,3,7)               |  |
|        |  | 3. Vepřový přírodní guláš, houskové knedlíky (1,3,7)         |  |
| St     |  | Polévka jáhlová (1,9)  |  |
| 4. 10. |  | 1. Čevabčiči, brambory, zelný salát 1,3,7,10)                |  |
|        |  | 3. Čevabčiči dietní, brambory, salát z čínské zelí 1,3,7,10) |  |
| Čt     |  | Polévka gulášová / dietní gulášová (1,3,7,9)                 |  |
| 5. 10. |  | 1. Nudle s mákem, mléko (1)                                  |  |
|        |  | 3. Nudle s tvarohem, mléko (1)                               |  |
| Pá     |  | Polévka minestrone (1,3,7,9)                                 |  |
| 6. 10. |  | 1. Francouzské brambory, okurka (3,7)                        |  |
|        |  | 3. Francouzské brambory dietní, kompot (3,7)                 |  |
| So     |  | Polévka hovězí vývar s vaječnými svítky (1,3,7,9)            |  |
| 7. 10. |  | 1. Pečené kuřecí stehno, špenát, bramborové knedlíky (1,3,7) |  |
|        |  | 3. Pečené kuřecí stehno, špenát, bramborové knedlíky (1,3,7) |  |
| Ne     |  | Polévka brokolicová (1,3,7,9)                                |  |
| 8. 10. |  | 1. Čufty v rajské omáčce, těstoviny (1,3,7,9)                |  |
|        |  | 3. Čufty v rajské omáčce, těstoviny (1,3,7,9)                |  |

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, vlniči 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 květáková / polévka zeleninová (1,3,7,9)              |  |
| 9. 10.  |  |  | 1. Vepřová znojemská pečeně, rýže (1)                         |  |
|         |  |  | 3. Vepřová přírodní pečeně, rýže (1)                          |  |
| Út      |  |  | Polévka mrkvová (1,3,7,9)                                     |  |
| 10. 10. |  |  | 1. Kuřecí stehenní řízek, bramborová kaše, raj. salát (1,3,7) |  |
|         |  |  | 3. Kuřecí stehenní řízek, bramborová kaše, raj. salát (1,3,7) |  |
| St      |  |  | Polévka hovězí vývar s játrovou zavářkou (1,3,7,9)            |  |
| 11. 10. |  |  | 1. Hovězí svíčková na smetaně, houskové knedlíky (1,3,7,9)    |  |
|         |  |  | 3. Hovězí svíčková na smetaně, houskové knedlíky (1,3,7,9)    |  |
| Čt      |  |  | Polévka ruský boršč (1,7,9)                                   |  |
| 12. 10. |  |  | 1. Buchtičky s krémem (1,3,7)                                 |  |
|         |  |  | 3. Buchtičky s krémem (1,3,7)                                 |  |
| Pá      |  |  | Polévka kulajda (1,3,7,9)                                     |  |
| 13. 10. |  |  | 1. Kuřecí maso na kari, rýže (1,7)                            |  |
|         |  |  | 3. Kuřecí maso na bylinkách, rýže (1)                         |  |
| So      |  |  | Polévka frankfurtská / dietní frankfurtská (1)                |  |
| 14. 10. |  |  | 1. Fazolky na sladkokyselo, brambory (1,7)                    |  |
|         |  |  | 3. Fazolky na sladkokyselo, brambory (1,7)                    |  |
| Ne      |  |  | Polévka kmínová s vejci (3,9)                                 |  |
| 15. 10. |  |  | 1. Vepřové na žampionech, těstoviny (1,3,7)                   |  |
|         |  |  | 3. Vepřové 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  |  |
|---------------|--|--|---|--|
| Po<br>16. 10. |  |  | Polévka norská rybí (1,3,4,7,9)<br>1. Zabíjačkový guláš, rýže (1)<br>3. Přírodní guláš, rýže (1)  |  |
| Út<br>17. 10. |  |  | Polévka žampiónový krém (1,7,9)<br>1. Kančí guláš, špekové knedlíky (1,3,7)<br>3. Hovězí guláš, žemmlové knedlíky (1,3,7)   |  |
| St<br>18. 10. |  |  | Polévka špenátová krémová (1,3,7,9)<br>1. Hrachová kaše, párek, vajíčko, okurka (1,3)<br>3. Boloňské lazáně (1,3,7)   |  |
| Čt<br>19. 10. |  |  | Polévka bramborová s masem (1,9)<br>1. Borůvkové knedlíky, sypané tvarohem a kakaem (1,3,7)<br>3. Borůvkové knedlíky, sypané tvarohem a kakaem (1,3,7)              |  |
| Pá<br>20. 10. |  |  | Polévka drožděová / polévka drůbeží s rýží (1,3,7,9)<br>1. Dušená mrkev, brambory (1,7)<br>3. Dušená mrkev, brambory (1,7)  |  |
| So<br>21. 10. |  |  | Drůbeží vývar se strouháním (1,3,7,9)<br>1. Těstoviny zapeč. s vepř. masem a hráškem, okurka (1,3,7)<br>3. Těstoviny zapeč. s vepř. masem a hráškem, okurka (1,3,7) |  |
| Ne<br>22. 10. |  |  | Polévka celerová (1,7,9)<br>1. Sekaná svíčková na smetaně, houskové knedlíky (1,3,7,9,10)<br>3. Sekaná svíčková na smetaně, houskové knedlíky (1,3,7,9,10)          |  |

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  |  |
|---------|--|--|---|--|
| Po      |  |  | Polévka fazolová s uzeninou/ polévka jáhlová (1,9)          |  |
| 23. 10. |  |  | 1. Kuře alá bažant, rýže (1)                                |  |
|         |  |  | 3. Kuře alá bažant, rýže (1)                                |  |
| Út      |  |  | Polévka hovězí s masem a nudlemi (1,3,7,9)                  |  |
| 24. 10. |  |  | 1. Španělský ptáček z roštěné, rýže 1,3,7,10)               |  |
|         |  |  | 3. Španělský ptáček dietní z roštěné, rýže (1,3,7,9)        |  |
| St      |  |  | Polévka staročeská prdelačka/ ovarová bílá s lámankou (1,9) |  |
| 25. 10. |  |  | 1. Krůtí na žampionech, brambory pečené, č. řepa (1,7)      |  |
|         |  |  | 3. Krůtí na žampionech, brambory pečené, č. řepa (1,7)      |  |
| Čt      |  |  | Polévka z drůbežích drobů (9)                               |  |
| 26. 10. |  |  | 1. Palačinky, ovocný tvaroh, čokoládový přeliv (1,3,7)      |  |
|         |  |  | 3. Palačinky, ovocný tvaroh, čokoládový přeliv (1,3,7)      |  |
| Pá      |  |  | Polévka z kapříků ,3,4,7,9)                                 |  |
| 27. 10. |  |  | 1. Maminčino kuře, míchaný salát (1,3,7)                    |  |
|         |  |  | 3. Maminčino kuře, míchaný salát (1,3,7)                    |  |
| So      |  |  | Polévka krupicová s vejci (1,3,9)                           |  |
| 28. 10. |  |  | 1. Špekové knedlíky, červené zelí (1,3,7)                   |  |
|         |  |  | 3. Šunkové knedlíky, špenát (1,3,7)                         |  |
| Ne      |  |  | Polévka čočko. s párky/polévka z červené čočky s párky (1)  |  |
| 29. 10. |  |  | 1. Znojemská vepřová pečeně, rýže (1)                       |  |
|         |  |  | 3. Přírodní vepřová pečeně, rýže (1)                        |  |

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, vlčí 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 z uzených žeber / polévka hov. vývar (9)               |  |
| 30. 10. |  |  | 1. Milánské špagety (1,3,7)                                    |  |
|         |  |  | 3. Milánské špagety (1,3,7)                                    |  |
| Út      |  |  | Hovězí vývar s droždovými knedlíčky (1,3,7,9)                  |  |
| 31. 10. |  |  | 1. Smažená aljašská treska, br. kaše, okurkový salát (1,3,4,7) |  |
|         |  |  | 3. Přírodní aljašská treska, br. kaše, rajčatový salát (4,7)   |  |
|         |  |  |  |  |
|         |  |  |  |  |
|         |  |  |  |  |
|         |  |  |  |  |
|         |  |  |  |  |

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

Seznam alergenů: Obiloviny - 1, korýši - 2, vejce - 3, ryby - 4, arašídny - 5, sójové boby - 6, mléko - 7, ořechy - 8, Celer - 9, Hořčice - 10, sezamová semena - 11, oxid siřičitý a siřičitany - 12, vlčí 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

Seznam alergenů: Obiloviny - 1, korýši - 2, vejce - 3, ryby - 4, arašídny - 5, sójové boby - 6, mléko - 7, ořechy - 8, Celer - 9, Hořčice - 10, sezamová semena - 11, oxid siřičitý a siřičitany - 12, vlčí 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

Seznam alergenů: Obiloviny - 1, korýši - 2, vejce - 3, ryby - 4, arašídny - 5, sójové boby - 6, mléko - 7, ořechy - 8, Celer - 9, Hořčice - 10, sezamová semena - 11, oxid siřičitý a siřičitany - 12, vlčí 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

Seznam alergenů: Obiloviny - 1, korýši - 2, vejce - 3, ryby - 4, arašídny - 5, sójové boby - 6, mléko - 7, ořechy - 8, Celer - 9, Hořčice - 10, sezamová semena - 11, oxid siřičitý a siřičitany - 12, vlčí 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

Seznam alergenů: Obiloviny - 1, korýši - 2, vejce - 3, ryby - 4, arašídny - 5, sójové boby - 6, mléko - 7, ořechy - 8, Celer - 9, Hořčice - 10, sezamová semena - 11, oxid siřičitý a siřičitany - 12, vlčí 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

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

Změna vyhrazena