

Vyplňte jméno:.....



Jídelní lístek 8.6. - 12.6 2026

Prosíme, odevzdávejte vyplněné a podepsané jídelničky do **středy**, děkujeme ☺ změna jídelničky vyhrazena. Email: pavlinabecakova@seznam.cz, tel: 776 595 585 od 4 hod do 13 hod.

Vážení strážníci, 22.6. 2026 – pondělí, nevaříme z technických důvodů, děkujeme za pochopení.

8.6. Pondělí: Polévka: Vývar s masem a hvězdičkami (1, 3, 7, 9)

- 1) 150g: Vepřová kotletka se smetanovou omáčkou se sýrem gorgonzola, těstoviny penne s pažitkou
- 2) 120g: Uzené masíčko, smažená cibulka, bramborová kaše, okurkový salátek (1, 3, 4, 7)
- 3) 400g: Bramborový gulášek s klobáskou z udírny, chléb křupák (1)

9.6. Úterý: Polévka: Kulajda se smetanou a bramborem (1,3,9)

- 1) 150g: Plněný paprikový lusk, rajská omáčka, kynutý houskový knedlík (1, 3, 7)
- 2) 150g: Vepřové líčka v jemné žampionové omáčce, bramborové pyré (1,3,7)
- 3) 120g: Zeleninový salátek, hermelín s medem, ořechy v anglické slanince, dip, sojový rohlík (1, 3, 7)

10.6. Středa: Polévka: Vepřová s masem, bramborem a kroupami (1,3,9)

- 1) 130g: Vepřové pikantní Kung – pao (česnek, arašídý, zázvor, chilli, sojová omáčka), rýže (1, 5)
- 2) 220g: Pečená kuřecí čtvrtka na Dijonské hořčici a slanince, šťouchané brambory s cibulkou, okurek
- 3) 100g: Kuskusový salát se zeleninou a vepřovou panenkou na grilu, červená řepa (1)

11.6. Čtvrtek: Polévka: Špenátová s vejci (1,3)

- 1) 150g: Moravský vrabec, zelí, bramborový a houskový knedlík (1, 3)
- 2) 500g: Šunkofleky s uzeným masem, hráškem a vejcem, salát (1, 3, 7)
- 3) 130g: Italská kuřecí směs (cuketa, česnek, bazalka, pečená a sušená rajčata), tagliatelle s bazalkou

12.6. Pátek: Polévka: Domácí zelňačka s bramborem a uzeným masem (1)

- 1) 150g: Pečená kuřecí čtvrtka alá bažant, divoká rýže, pečená zelenina (1,3,7)
- 2) 150g: Vepřový řízek plněný šunkou, sušeným rajčetem a nivou, šťouchané brambory, salát (1,3,7)
- 3) 300g: Lívance (5 ks), s tvarohem míchaným s lesním ovocem (1, 3, 7)

15.6. – 19.6. 2026

15.6. Pondělí: Polévka: Kuřecí vývar s bylinkami a těstovinou (1, 3, 7, 9)

- 1) 150g: Přírodní rybka na másle s hermelínem a anglickou, bramborové pyré s máslem, kompot (3,7)
- 2) 450g: Jemné rizoto s vepřovým masem, se zeleninou, sypané sýrem, salát (1,3,7)
- 3) 300g: Kovbojské fazole sázené vejce, klobáska z udírny, cibulka, okurek, chléb (1)

16.6. Úterý: Polévka: Dýňový krém se smetanou (1, 7)

- 1) 120g: Uzená krkovička, křenová omáčka, kynutý knedlík s cibulkou (1, 3, 7)
- 2) 220g: Pečené kuře na másle a bylinkách, bramborová kaše s cibulkou, okurek (3, 7,10)
- 3) 140g: Boloňské špagety (hovězí maso mleté, protlak, rajče, bazalka), sýr (1, 3, 7)

17.6. Středa: Polévka: Fazolová s drobením a uzeninou (1, 3, 9)

- 1) 220g: Kachní stehno pečené na švestkách a bílém víně, bramborové pyré s pažitkou (1)
- 2) 230g: Šťavnatá vepřová žebírka na zázvoru v asijském stylu, dušená rýže s kurkumou (1)
- 3) 500g: Lehký těstovinový salátek s kuřecím masem, zeleninkou na másle, okurkový salát (1, 3, 7)

18.6. Čtvrtek: Polévka: Vepřový vývar s masem a drobením (1, 3)

- 1) 220g: Pečený králík na česneku ve slanině, kynutý houskový knedlík (1, 7)
- 2) 150g: Pfeffer steak z vepřové kotlety, pepřová smetanová omáčka, šťouchané brambory s cibulkou (1, 3)
- 3) 300g: Salát Caesar (ledový a římský salát, kuřecí maso, krutony, parmazán, ančovičky, zálivka), pečivo (1, 3, 7)

19.6. Pátek: Polévka: Žampionová s bramborem a klobáskou (1)

- 1) 120g: Bramborové šišky sypané pečenou slaninkou a cibulkou, nové hlávkové zeličko, uzená krkovička (1,3, 7)
- 2) 150g: Smažené kuřecí řízečky, brambory s cibulkou a pažitkou, domácí tatarská omáčka (1, 3, 7)
- 3) 300g: Kynuté borůvkové knedlíky s cukrem, přelité máslem, zakysaná smetana s vanilkou (1, 3, 7)

Bezlepková strava 8.6. – 19.6. 2026

8.6. Pondělí: Polévka: Vývar s masem a hvězdičkami

Bramborový gulášek s klobáskou z udírný, pečivo

9.6. Úterý: Polévka: Kulajda se smetanou a bramborem

Vepřové líčka v jemné žampionové omáčce, bramborové pyré

10.6. Středa: Polévka: Vepřová s masem, bramborem a kroupami

Pečená kuřecí čtvrtka na Dijonské hořčici a slanince, šťouchané brambory s cibulkou, okurek

11.6. Čtvrtek: Polévka: Špenátová s vejci

Moravský vrabec, zelí, bramborový knedlík

12.6. Pátek: Polévka: Domácí zelňačka s bramborem a uzeným masem

Vepřový řízek plněný šunkou, sušeným rajčetem a nivou, šťouchané brambory, salát

15.6. – 19.6. 2026

15.6. Pondělí: Polévka: Kuřecí vývar s bylinkami a těstovinou

Jemné rizoto s vepřovým masem, se šafránem a smetanou, sypané sýrem, salát

16.6. Úterý: Polévka: Dýňový krém se smetanou

Pečené kuře na másle a bylinkách, bramborová kaše s cibulkou, okurek

17.6. Středa: Polévka: Fazolová s uzeninou

Šťavnatá vepřová žebírka na zázvoru v asijském stylu, dušená rýže s kurkumou

18.6. Čtvrtek: Polévka: Vepřový vývar s masem a drobením

Pečený králík na česneku ve slanině, těstoviny

19.6. Pátek: Polévka: Žampionová s bramborem a klobáskou

Smažené kuřecí řízečky, brambory s cibulkou a pažitkou, domácí tatarská omáčka