

Kuchyně Žerotín

Jídelní lístek na období 10.-14.8.2026

Alergeny

<u>Pondělí :</u>	Polévka hrachová	1a
1.	Srbská směs, těstoviny	1a,3
2.	Krůtí cordon, vařený brambor, kompot	1a,3,7
<u>Úterý :</u>	Polévka uzená s kroupami	1a
1.	Pečené kuřecí stehýnko, vařený brambor	1a
2.	Dušená kapusta, klobása, chléb	1a
<u>Středa :</u>	Polévka frankfurtská	1a,7
1.	Špikovaná kýta, dušená rýže	1a
2.	Kuřecí azu, opékaný brambor	1a,10
<u>Čtvrtek :</u>	Polévka francouzská	1a,3,9
1.	Vepřová kotleta po znojemsku, vařený brambor	1a,10
2.	Vepřové rizoto, čalamáda	9
<u>Pátek :</u>	Polévka zeleninová	1a,3,9
1.	Hovězí guláš, kynutý knedlík	1a,3,7
2.	Obalovaná treska, vařený brambor	1a,3,4

Váha příloh:

Brambory: 300g
Těstoviny: 250g
Rýže: 250g
Knedle: 200g
Zelí: 220g
Polévka: 0,35l
Maso: 120g v syrovém stavu

Kontakt:

mobil: 724 117 976
tel: 585 380 286
e-mail: kuchyn.zerotin@seznam.cz
Web: <https://kuchyn-zerotin.makro.rest/>

Více informací o alergenech Vám poskytne vedoucí kuchyně
Pokrmý sebou jsou určeny k okamžité spotřebě
Pokrmý se vydávají jen do čistých jídelnů!!!

Cena oběda 135,-Kč
Přejeme Vám dobrou chuť
Změna jídelníčku vyhrazena