

Kuchyně Žerotín

Jídelní lístek na období 18.-22.5.2026

Alergeny

<u>Pondělí :</u>	Polévka česneková	1a
1.	Znojemská pečeně,těstoviny	1a,3,10
2.	Rybí prsty,vařený brambor,kompot	1a,3,4
<u>Úterý :</u>	Polévka hráškový krém	1a
1.	Smažený vepřový řízek,vařený brambor,čalamáda	1a,3,7,9
2.	Hodolanská omáčka,chléb	1a,3,7,10
<u>Středa :</u>	Polévka francouzská	1a,3,9
1.	Svíčková na smetaně,kynutý knedlík	1a,3,7
2.	Uzený bůček,šťouchaný brambor,okurek	1a,10
<u>Čtvrtek :</u>	Polévka hrstková	1a
1.	Mexický guláš,dušená rýže	1a
2.	Švestkový lívanec	1a,3,7
<u>Pátek :</u>	Polévka pórková	1a,7
1.	Vepřové kostky na česneku,bramborová kaše,okurek	1a,7,10
2.	Hovězí vařené,křenová omáčka,kynutý knedlík	1a,3,7

Váha příloh:

<i>Brambory:</i>	300g
<i>Těstoviny:</i>	250g
<i>Rýže:</i>	250g
<i>Knedle:</i>	200g
<i>Zelí:</i>	220g
<i>Polévka:</i>	0,35l
<i>Maso:</i>	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
Pokrmů sebou jsou určeny k okamžité spotřebě
Pokrmů se vydávají jen do čistých jídelnů!!!

Cena oběda 128,-Kč
Přejeme Vám dobrou chuť
Změna jídelníčku vyhrazena