

Kuchyně Žerotín

Jídelní lístek na období 21.-25.9.2026

Alergeny

<u>Pondělí :</u>	Polévka pórková	1a,7
1.	Vepřové kostky v vepřové omáčce, těstoviny	1a,3,7
2.	Čočka na kyselo, uzené maso, chléb, okurek	1a,10
<u>Úterý :</u>	Polévka hovězí s játrovou rýží	1a,3
1.	Čevabčiči, vařený brambor, cibule, hořčice	1a,3,10
2.	Vepřová játra na cibulce, dušená rýže, okurek	1a,10
<u>Středa :</u>	Polévka hrachová	1a
1.	Pečená krkovička na kořenové zelenině, dušená rýže	1a,9
2.	Jablečná žemlovka	1a,3,7
<u>Čtvrtek :</u>	Polévka slepičí s rýží a hráškem	1a
1.	Kuřecí čína, bramboráčky	1a,3,6
2.	Rybí prsty, vařený brambor	1a,3,4,7
<u>Pátek :</u>	Polévka zeleninová	1a,3,9
1.	Segedínský guláš, kynutý knedlík	1a,3,7
2.	Lasagne s mletým masem	1a,3,9

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 se sebou jsou určeny k okamžité spotřebě
Pokrmů se vydávají jen do čistých jídelnů!!!

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