

Kuchyně Žerotín

Jídelní lístek na období 22.-26.6.2026

Alergeny

<u>Pondělí :</u>	Polévka čočková	1a,3,9
1.	Boloňské špagety, strouhaný sýr	1a,3,7
2.	Uzená plec, šťouchaný brambor, okurek	1a,10
<u>Úterý :</u>	Polévka čínská	1a,3,6,9
1.	Vepřové výpečky, zelí, kynutý knedlík	1a
2.	Kuřecí azu, opékaný brambor	1a,3
<u>Středa :</u>	Polévka kmínová s vejcem	1a,3,9
1.	Vepřové nudličky po zbojnicku, dušená rýže	1a
2.	Smažené žampiony, vařený brambor	1a,3,7
<u>Čtvrtek :</u>	Polévka frankfurtská	1a,7
1.	Štěpánská pečeně, bramborová kaše	1a,3,7
2.	Koblihý 4ks	1a,3,7
<u>Pátek :</u>	Polévka houbová	1a,9
1.	Maďarský vepřový guláš, kynutý knedlík	1a,3,7
2.	Lasagne s mletým masem	1a,3,7,9

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
Pokrmý sebou jsou určeny k okamžité spotřebě
Pokrmý se vydávají jen do čistých jídelnosičů!!!

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