

Kuchyně Žerotín

Jídelní lístek na období 17.-21.8.2026

Alergeny

<u>Pondělí :</u>	Polévka květáková	1a,7
1.	Vepřová kýta na paprice,těstoviny	1a,3,7
2.	Karotka s hráškem,dušené vepřové maso,vařený brambor	1a
<u>Úterý :</u>	Polévka boršč	1a,7,9
1.	Vepřové kostky na kmíně,šťouchaný brambor,okurek	1a,10
2.	Dukátové buchty s krémem	1a,3,7
<u>Středa :</u>	Polévka pórková	1a,7
1.	Rajská omáčka,dalmátské čufty,kynutý knedlík	1a,3,7
2.	Smažený sýr,vařený brambor	1a,3,7
<u>Čtvrtek :</u>	Polévka čínská	1a,3,6,9
1.	Přírodní vepřový řízek,vařený brambor,kompot	1a,3
2.	Hodolanská omáčka,chléb	1a,3,7,10
<u>Pátek :</u>	Polévka houbová	1a,9
1.	Vepřová roláda,dušená rýže	1a,3,10
2.	Zapékané těstoviny,čalamáda	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
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