

Kuchyně Žerotín

Jídelní lístek na období 29.-2.10.2026

Alergeny

Pondělí : Státní svátek (nevaří se)

- 1.
- 2.

Úterý : Polévka česneková 1a,3

1. Kuřecí stehýnko, dušená rýže 1a
2. Bramborový guláš, chléb 1a

Středa : Polévka houbová 1a,9

1. Bramborové knedlíky plněné uzeným masem, dušený špenát 1a,3
2. Švestkový lívanec 1a,3,7

Čtvrtek : Polévka fazolová 1a,7

1. Pikantní vepřové nudličky, těstoviny 1a,3,9
2. Smažené žampiony, vařený brambor 1a,3

Pátek : Polévka kmínová s vejcem 1a,3,9

1. Pečená krkovička, zelí, kynutý knedlík 1a,3,7
2. Kuřecí azu, dušená rýže 1a,10

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
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