

## Jídelní lístek od 15. 7. 2024 do 19. 7. 2024

<b>Pondělí</b>	<b>Polévka</b>	Bramborová polévka (1.9)
	<b>Oběd 1.</b>	160g Kuřecí stehno ala bažant, dušená rýže (1)
	<b>Oběd 2.</b>	100g Smažené žampiony, vařené brambory, tatarská omáčka (1,3,7)
	<b>Oběd 3.</b>	100g Vepřová plec pečená, kysané zelí, houskové knedlíky (1.3.7)
<b>Úterý</b>	<b>Polévka</b>	Slepičí polévka s kapáním (1.3)
	<b>Oběd 1.</b>	300g Gnocchi s kuřecím masem a sýrovou omáčkou, sypané sýrem (1.7)
	<b>Oběd 2.</b>	100g Špikovaná vepřová krkovička, houskové knedlíky, špenát (1.3.7)
	<b>Oběd 3.</b>	300g Zeleninový salát s červenou řepou a ricottou (7)
<b>Středa</b>	<b>Polévka</b>	Rajčatová polévka s rýží (1)
	<b>Oběd 1.</b>	300g Kantonská rýže s kuřecím masem a sýrem, kyselá okurka (7)
	<b>Oběd 2.</b>	100g Hovězí maso vařené, koprová omáčka, houskové knedlíky (1.3.7)
	<b>Oběd 3.</b>	100g Smažený vepřový řízek, bramborová kaše, okurka (1.3.7)
<b>Čtvrtek</b>	<b>Polévka</b>	Čočková polévka (1)
	<b>Oběd 1.</b>	100g Plněný paprikový lusk, houskové knedlíky (1.3.7)
	<b>Oběd 2.</b>	200g Pečené kuře na bylinkách, zeleninový kuskus se sušenými rajčaty (1.7)
	<b>Oběd 3.</b>	100g Uzená krkovička, hrachová kaše, okurka (1)
<b>Pátek</b>	<b>Polévka</b>	Hovězí vývar s masem a nudlemi (1.3.7)
	<b>Oběd 1.</b>	100g Hovězí nudličky na žampionech, dušená rýže (1.3.7)
	<b>Oběd 2.</b>	300g Zapékané těstoviny s kuřecím masem, brokolicí a nivou (1.3.7)
	<b>Oběd 3.</b>	120g Domácí sekaná, bramborová kaše, okurka (1.3.7)

**Vážení zákazníci, informace o alergenech obsažených v pokrmech jsou k dispozici na vyžádání u obsluhy. Změna jídelního lístku vyhrazena. Jídla jsou určena k okamžité spotřebě. Uvedená hmotnost masa je v syrovém stavu.**

Jídla připravili učitelé OV a žáci 1. – 4. ročníků

Šéfkuchař: Václav Pergl

Schválila: Mgr. Věra Nováková v. r.

ředitelka SOŠ a SOU, Praha - Čakovice