

**JÍDELNÍ LÍSTEK 11.2. – 15.2. 2019**

Přehled obsahu Alergenů

**Po 11.2.****Polévka: Hovězí vývar s těstovinou**

1. Vepřové kostky na houbách, rýže /těstoviny/
2. Pečený nilský okoun se slaninou, brambory, citroněk
3. Hrachová kaše, opečená klobása, okurka, chléb
4. Těstovinový salát s vepřovým masem na gyros

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
X		O				O		X					
X													
			X										
X						X			X				
X		X				X		O	X				O

**Út 12.2.****Polévka: Italská**

1. Mletý řízek se sýrem, bramborová kaše, salát
2. Vepřové kung-pao, kari rýže
3. Tvarohová žemlovka s jablky, ovoce
4. Budapešťská pomazánka, uzený bok, zeleninová obloha, pečivo

X		O				O		X					
X		X				X							
		X		X	X								
X		X				X							
X		X				X		O	X				O

**St 13.2.****Polévka: Moravská cibulačka**

1. Pečená kachna, červené zelí, bramborový knedlík /houskový knedlík/
2. Boloňské špagety, sýr
3. Ďábelská játra, bramboráčky
4. Těstovinový salát s krabími tyčinkami

O		X				O		X					
X		X				X							
X		O				X							
X		X				X							
X	X	X	X			X		O	X				O

**Čt 14.2.****Polévka: Slepičí vývar s kapáním**

1. Karlovarský guláš, žemlový knedlík
2. Kuřecí prsíčka na smetaně se šunkou, penne těstoviny
3. Sýrové lívance, dušená zelenina
4. Zeleninový talíř s kuřecími křidýlky, francouzský dresink

X		X				X		X					
X		X				X							
X						X							
X		X				X		X					
X		X				X		O	X				O

**Pá 15.2.****Polévka: Zeleninová**

1. Smažený vepřový řízek, bramborový salát
2. Azu po tatarsku, hrášková rýže
3. Tvarohový nákyp, ovocný přeliv
4. Těstovinový salát s vaječnou omeletou

X		O				X		X					
X		X				X		X	X				O
X						X							
X		X				X							
X		X				X		O	X				O

**Seznam alergenů : x**

- 1/ OBILOVINY obsahující lepek (pšenice, žito, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich)
- 2/ KORYŠI a výrobky z nich
- 3/ VEJCE a výrobky z nich
- 4/ RYBY a výrobky z nich
- 5/ PODZEMNICE OLEJNÁ (arašidy)

**Stopy alergenů : o**

- 8/ SKOŘÁPKOVÉ PLODY (mandle, lískové a vlašské ořšky, kešu, para pekanové ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich)
- 9/ CELER a výrobky z něj
- 10/ HORČICE a výrobky z ní
- 11/ SEZAMOVÁ SEMENA a výrobky z nich
- 12/ OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANÝ v koncentracích

**Vedení a všichni zaměstnanci kuchyně přejí dobrou chuť!**

Za kvalitu jídla zodpovídá: Tomáš Fiala

Za kvalitu jídla zodpovídá: Tomáš Fiala

Vedoucí kuchyně hotelu FIT: Lydie Křesťanová, tel.: 566 694 133, 192

Vedoucí kuchyně hotelu FIT: Lydie Křesťanová, tel.: 566 694 133, 192

Změna jídelního lístku vyhrazena!

Změna jídelního lístku vyhrazena!

**AGROMERIN**

## JÍDELNÍ LÍSTEK 18.2. – 22.2. 2019

Přehled obsahu Alergenů

**Po 18.2.**

### Polévka: Hovězí s játrovou rýží

1. Svíčková na smetaně, houskový knedlík
2. Zeleninové rizoto s vepřovým masem, okurka, sýr
3. Bretaňské fazole, uzené maso, pečivo
4. Těstovinový salát s kuřecími nugetkami

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
x		x				x		x					
x		x				x		x	x				
						x		x	x				
x													
x		x				x	x	o	x			o	

**Út 19.2.**

### Polévka: Česneková s opečeným chlebem

1. Těftěly s rajčatovou omáčkou, těstoviny
2. Smažený květák, brambory, tatarská omáčka
3. Rýžová kaše, čokoládová poleva, kompot
4. Masová pomazánka, zeleninová obloha, pečivo

x		x						x					
x		x				x		x					
x		x				x		o	x			o	
						x							
x		x				x		o	x			o	

**St 20.2.**

### Polévka: Kmínová s vejci

1. Moravský vrabec, zelí, bramborový knedlík /houskový knedlík/
2. Kuřecí směs se špenátem v palačince, sýr
3. Vepřová játra pikantní se žampiony, bramboračky
4. Těstovinový salát se šunkou a vejci

x		x				x		x					
x		x				x							
x		x				x							
x		x				x							
x		x				x		o	x			o	

**Čt 21.2.**

### Polévka: Hovězí vývar s těstovinou rýží

1. Maďarský guláš, houskový knedlík, cibule
2. Pečený pstruh, brambory, citron
3. Zapečené těstoviny s brokolicí a sýrem, salát
4. Obložený talíř - uzené maso, vařené vejce, sýr, máslo, pečivo

x		o				o		x					
x		x				x							
			x			x							
x		x				x							
x		x				x							

**Pá 22.2.**

### Polévka: Dršťková

1. Kuřecí řízek Ondráš, brambory, salát
2. Vepřová játra na slanině, rýže
3. Domácí plněné buchty tvarohem a povidly, ovoce
4. Těstovinový salát s rajčaty a mozzarellou

x		o				o		x					
x		x				x							
x													
x		x				x							
x		x				x		o	x			o	

#### Seznam alergenů : x

- 1/ OBILOVINY obsahující lepek (pšenice, žito, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich)
- 2/ KORYŠI a výrobky z nich
- 3/ VEJCE a výrobky z nich
- 4/ RYBY a výrobky z nich
- 5/ PODZEMNICE OLEJNÁ (arašídý)

#### Stopy alergenů : o

- 8/ SKOŘÁPKOVÉ PLODY (mandle, lískové a vlašské ořšky, kešu, para pekanové ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich)
- 9/ CELER a výrobky z něj
- 10/ HOŘČICE a výrobky z ní
- 11/ SEZAMOVÁ SEMENA a výrobky z nich
- 12/ OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANY v koncentracích

**Vedení a všichni zaměstnanci kuchyně přejí dobrou chuť!**

Za kvalitu jídla zodpovídá: Tomáš Fiala

Vedoucí kuchyně hotelu FIT: Lýdie Křesťanová, tel.: 566 694 133, 192

Změna jídelního lístku vyhrazena!

**AGROMĚŘÍN**

