Pá 7.8.

Polévka: Horačka

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1	Smažený vepřový řízek, bramborový salát	x								x					
2	Krupicová kaše s čokoládovou polevou, ovoce	x		x				x		x	x				
3	Těstovinový salát s aljašskou treskou, citronový dresink	x						x							
4	Vepřový /příp. kuřecí/ plátek, zeleninový salát, pečivo	x			x			x			x				
		x													

Seznam alergenů : x

1/ OBILOVINY obsahující lepek (pšenice, žito, ovec, špalda,kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich)
2/ KORÝŠI a výrobky z nich
3/ VEJCE a výrobky z nich
4/ RYBY a výrobky z nich
5/ PODZEMNICE OLEJNÁ (arašídy)
6/ SÓJOVÉ BOBY (sója) a výrobky z nich
7/ MLÉKO a výrobky z něj

Stopy alergenů : o

8/ SKOŘÁPKOVÉ PLODY (mandle, lískové a vlašské oříšky,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 vyšší 10mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO2
13/ VLČÍ BOB (LUPINA) a výrobky z něj
14/ MĚKKÝŠI a výrobky z nich

https://www.facebook.com/jidelna FIT/

JÍDELNÍ LÍSTEK 10.8. – 14.8. 2020

PŘEHLED OBSAHU ALERGENŮ

Po 10.8.

Polévka: Zelná s klobásou

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1	Smažený sýr se šunkou, brambory, tatarská omáčka	x						x		x					
2	Vepřová kýta na žampionech, rýže	x		x				x			x				
3	Těstovinový salát s grilovanou vepř. panenkou, francouzský dresink	x													
4	Vepřový řízek, bramborový salát /příp. brambory, okurka/	x		x				x			x				
5	Vepřový /příp. kuřecí/ plátek, zeleninový salát, pečivo	x		x				x		x	x				
		x													

Út 11.8.

Polévka: Uzený vývar s kroupami

1	Kuřecí nudličky se šunkou a smetanou, americké brambory /těstoviny/	x								x					
2	Kořeněné palačinky s masovou směsí, salát	x						x		x					
3	Těstovinový salát řecký	x		x				x		x					
4	Vepřový řízek, bramborový salát /příp. brambory, okurka/	x		x				x			x				
5	Vepřový /příp. kuřecí/ plátek, zeleninový salát, pečivo	x		x				x		x	x				
		x													

St 12.8.

Polévka: Pórková smetanová

1	Vepřové výpečky na pivu, dušená kapusta, bramb. knedlík /housk.kn./	x		x				x		x					
		x		x				x							

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

Ďábelská játra, bramboráčky

3 Těstovinový salát s nivou a žampiony

4 Vepřový řízek, bramborový salát /příp. brambory, okurka/

5 Vepřový /příp. kuřecí/ plátek, zeleninový salát, pečivo

Čt 13.8.

Polévka: Slepičí s těstovinou

1 Hovězí pečeně cikánská, rýže

2 Penne s kuřetem v krémové omáčce s rajčaty a špenátem

3 Těstovinový salát s vaječnou omeletou

4 Vepřový řízek, bramborový salát /příp. brambory, okurka/

5 Vepřový /příp. kuřecí/ plátek, zeleninový salát, pečivo

Pá 14.8.

Polévka: Gulášová

1 Smažený kuřecí řízek, brambory, okurka

2 Plněné ovocné knedlíky sypané skořicí

3 Těstovinový salát s tuňákem, citronový dresink

4 Vepřový /příp. kuřecí/ plátek, zeleninový salát, pečivo

Seznam alergenů : x

1/ OBILOVINY obsahující lepek (pšenice, žito, ovec, špalda,kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich)
2/ KORÝŠI a výrobky z nich
3/ VEJCE a výrobky z nich
4/ RYBY a výrobky z nich
5/ PODZEMNICE OLEJNÁ (arašídy)
6/ SÓJOVÉ BOBY (sója) a výrobky z nich
7/ MLÉKO a výrobky z něj

Stopy alergenů : o

8/ SKOŘÁPKOVÉ PLODY (mandle, lískové a vlašské oříšky,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 vyšší 10mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO2
13/ VLČÍ BOB (LUPINA) a výrobky z něj
14/ MĚKKÝŠI a výrobky z nich

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