

Denní jídelní lístek

2. 4. 2025

| | | |
|--|-------------|-------------|
| <u>Polévky:</u> | 0,22 | 0,33 |
| VK Česneková s osmaženým chlebem /1-pšenice,9/ | 28,00 | 38,00 |
| VK Žampionová s pohankou /1-pšenice/ | 22,00 | 28,00 |

Dnes doporučujeme: (příprava 15 minut)

| | |
|--|--------|
| VK 150g Vepřové maso Flamendr, bramboráčky | 120,00 |
| <i>lv. kýta, cibule, feferony, křen, kečup – 1-pšenice,3,7,12/</i> | |

Hotová jídla:

| | |
|---|--------|
| 75g Hovězí maso zadní vařené, žampionová omáčka, houskové knedlíky | 136,00 |
| <i>/1-pšenice,3,6,7,9/</i> | |
| 100g Vepřová kýta na česneku, šťouchané brambory, mrkvový salát | 104,00 |
| 100g Vepřový závitok se šunkou, dušená rýže | 90,00 |
| <i>/1-pšenice,7/</i> | |
| 150g Vepřové žebírko se šunkou a vejcem, vařené brambory /3/ | 120,00 |
| 350g Kroupový pilav, okurkový salát | 90,00 |
| <i>lv. plec, kroupy, sýr, rajčata, cibule, česnek – 1-pšenice,7/</i> | |
| VK 150g Kuřecí játra smažená, bramborový salát s bylinkami a smet. zálivkou | 104,00 |
| <i>/1-pšenice,3,7,10/</i> | |
| 100g Smažený sekaný řízek se sýrem, bramborová kaše /1-pšenice,3,7/ | 90,00 |

Bezmasá a zeleninová jídla:

| | |
|--|--------|
| 2 ks Vejce vařené, žampionová omáčka, vařené brambory | 104,00 |
| <i>/1-pšenice,3,6,7,9/</i> | |
| VK 200g Azu ze sójového masa, dušená rýže /6,9,10/ | 90,00 |
| VK 210g Zapečená brokolice se sýrem, bramborová kaše | 136,00 |
| <i>/1-pšenice,3,6,7/</i> | |
| VK 180g Smažený celer se sýrem, vařené brambory, tatarka odlehčená | 104,00 |
| <i>/1-pšenice,3,7,9,10/</i> | |
| 130g Vaječná omeleta se špenátem, vařené brambory maštěné máslem | 90,00 |
| <i>/1-pšenice,3,7,9/</i> | |

Moučné jídlo, moučník:

Saláty:

| | |
|--------------------------------|-------|
| VK 150g Mrkvový salát | 28,00 |
| 120g Okurkový salát | 28,00 |
| 50g Tatarka odlehčená /3,7,10/ | 16,00 |

Výdej hotových pokrmů a minutek 10.30 – 13.45 hod.

Odloučené pracoviště školy, 755 01 Vsetín, Trávníky

Na jídelním lístku jsou uvedeny váhy masa v syrovém stavu. Ceny jsou smluvní.

Jídla připravili žáci oboru Kuchař-číšník pod vedením učitelů odborného výcviku.

Za ceny odpovídá vedoucí OP Bečva Mgr. Hana Tydlačková.

[Telefonické objednávky jídel na tel. číslech 571 412 091, 603 342 540, 603 279 283.](tel:571412091)