SOŠ JOSEFA SOUSEDÍKA

Střední odborná škola Josefa Sousedíka Vsetín
Benátky 1779, 75501 Vsetín
+420 575 755 011
info@sosvsetin.cz

www.sosvsetin.cz

Denní jídelní lístek

1. 6. 2026

			0,22	0,33
Polévky:				
		Hovězí s kapáním /1-pšenice,3,6,7,9/	28,00	38,00
		Dršťková /1-pšenice,6,9/	28,00	38,00
Dnes doporučujeme: (příprava 15 minut)				
VK	150g	Kuřecí prsa plněná Nivou smažená, vařené brambory /1-pšenice,3,7/		138,00
Hotová jídla:				
	100g	Hovězí pečeně na hlívě ústřičné, dušená rýže /h. zadní, hlíva, slanina, cibule – 1-pšenice,7/		152,00
	100g	Vepřová krkovička pečená, gratinované brambory /1-pšenice,6,7/		138,00
VK	150g	Pečená krůtí roláda, dušená rýže /krůtí stehno, v. bůček, špenát – 1-pšenice/		122,00
	100g	Hejtmanský měšec, dušená rýže /v. plec, slanina, smetana, kysané zelí, protlak – 1-pšenice,3,6,7,10,12/		105,00
	420g	Špagety s vepřovým masem a rajčaty /1-pšenice,3,7/		105,00
	100g	Sekaná pečeně, šťouchané brambory, okurkový salát /1-pšenice,3,7/		122,00
	250g	Kuřecí steak zapečený se sušenými rajčaty a mozzarellou, vařené brambory /1-pšenice,7,12/		138,00
VK	150g	Kuřecí játra smažená, bramborová kaše, salát z červené řepy /1-pšenice,3,7,12/		95,00
VK	300/100g	Těstovinový salát se zeleninou a kuřecím masem /1-pšenice,3,10/		105,00
Bezmasá a zeleninová jídla:				
	2 ks	Vejce vařené, pažitková omáčka, vařené brambory /1-pšenice,3,6,7,9/		95,00
VK	140g	Sýrový špíz se žampiony, vařené brambory, tatarka odlehčená /součást slanina – 1-pšenice,3,7,10/		105,00
VK	350g	Špenátové halušky /1-pšenice,3,7/		95,00
	150g	Květákový mozeček, vařené brambory maštěné máslem /3,7/		95,00
VK	300/50g	Těstovinový salát se zeleninou a tuňákem /1-pšenice,3,4,10/		122,00
Moučné jídlo, moučník:				

Saláty:				
VK	150g	Mrkvový salát		28,00
	120g	Okurkový salát		28,00
	50g	Tatarka odlehčená /3,7,10/		18,00

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. čísle 737 812 704.