

Denní jídelní lístek

21. 9. 2026

<u>Polévky:</u>	0,22	0,33
Hovězí se šunkovým svítkem /1-pšenice,3,6,9/	29,00	39,00
Ruský boršč /1-pšenice,6,7,9/	39,00	49,00
Hrachová /1-pšenice,6/	23,00	29,00

Dnes doporučujeme: (příprava 15 minut)

VK	100g	Vepřová panenka s pepřovou omáčkou, vařené brambory /1-pšenice,6,7,9/	154,00
----	------	---	--------

Hotová jídla:

	100g	Hovězí maso dušené v mrkvi, vařené brambory /1-pšenice,7/	154,00
	100g	Pekařský řízek, šťouchané brambory /pečený plněný řízek z bůčku – uz. plec, vejce, žemle – 1-pšenice,3,7,12/	106,00
	100g	Vepřová plec na smetaně, houskové knedlíky /1-pšenice,3,6,7,9,10/	96,00
	100g	Hejtmanský měsíc, dušená rýže /v. plec, slanina, smetana, kysané zelí, protlak – 1-pšenice,3,6,7,10,12/	106,00
VK	250g	Bramborová klobása, dušený špenát /náplň: uzená plec – 1-pšenice,3,7,9/	96,00
	130g	Sekaná pečeně, hlávkové zelí, vařené brambory /1-pšenice,3,7/	106,00
	100g	Kuřecí maso na smetaně se žampiony, dušená rýže /1-pšenice,6,7,12/	96,00
	240g	Kuře na zbojnický způsob, dušená rýže, mrkvový salát /kuře, slanina, česnek/	123,00

Bezmasá a zeleninová jídla:

VK	130g	Brokolicový mozeček, vařené brambory maštěné máslem /3,7/	96,00
VK	360g	Lasagne se špenátem a smetanou /1-pšenice,3,6,7/	96,00
VK	180g	Smažený celer se sýrem, vařené brambory maštěné máslem /1-pšenice,3,7,9/	96,00
VK	220g	Bramborová hnízda plněná sýrem a žampiony, míchaný salát /1-pšenice,3/	96,00
	270g	Bramborák, salát z kysaného zelí /1-pšenice,3,7,10,12/	96,00

Moučné jídlo, moučník:

Saláty:

VK	150g	Mrkvový salát	28,00
	100g	Salát z kysaného zelí /10,12/	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. číslo 737 812 704.](tel:737812704)