

Datum	Ozn.	Název	Hm.	Alergeny
Pondělí 2.3.2026	P	Kulajda		1,7
	1	Cesar salát s kuřecím masem a krutony	400 g	1,3,7
	2	Sójový mexický guláš, těstoviny, sýr	100 g	1,6,7
	3	Pečené kuřecí stehno na houbách, dušená rýže	160 g	1,3,7
	4	Hamburská vepřová kýta, houskové knedlíky	75 g	1,3,7,9,10
	5	Plněná vepřová roláda, bramborová kaše, okurka	100 g	1,3,7,10
	6	Smažená treska v pikantní strouhance, bramborová kaše	150 g	1,3,4,7
	7	Mexická kuřecí směs, hranolky	130 g	1,6,9
Úterý 3.3.2026	P	Ovarová		9
	1	Zeleninový talíř s vařenými vejci, majonézový přeliv	400 g	3,7,10
	2	Sýrové lívance, dušená zelenina	220 g	1,3,7
	3	Vepřová pečeně, dušená kapusta, bramborové knedlíky	75 g	1,3
	4	Rizoto z vepřového masa, sýr, okurka	400 g	1,7
	5	Masové kuličky v rajské omáčce, těstoviny	100 g	1,3,7,9
	6	Půlka pečeného kuřete, chléb, okurka	400 g	1
	7	Smaž. kotleta pln. kuř. játry a slaninou, hranolky, tatarka	130 g	1,3,7
Středa 4.3.2026	P	Květáková		1,3,7
	1	Těstovinový salát s kuřecím masem a houbami	600 g	1,3,7,10
	2	Smažený sýr, vařené brambory, tatarka	120 g	1,3,7,10
	3	Vepřový závitok frankfurtský, houskové knedlíky	110 g	1,3,7
	4	Domácí koblížky s marmeládou, ovoce	250 g	1,3,7
	5	Čočka na kyselo, vařená vejce (2 ks), chléb, okurka, cibulka	340 g	1,3
	6	Guláš z hovězí klišky, houskové knedlíky, cibule	130 g	1,3,7
	7	Gril. kuřecí prsa, glazovaná baby karotka, peč. brambůrky	130 g	1,7
Čtvrtek 5.3.2026	P	Česneková s brambory		3,9
	1	Zeleninový talíř s kuřecími řízečky	400 g	1,3,7,10
	2	Tofu kostky na kari, těstoviny	100 g	1,3,6
	3	Debrecínský guláš, těstoviny	75 g	1,3
	4	Sekaná pečeně, bramborová kaše, červená řepa	120 g	1,3,7
	5	Bramborové špecle se zelím, uzené maso, cibulka	75 g	1,3,12
	6	Vepřová panenka v anglické slanině, šťouchané brambory	130 g	1
	7	Kuřecí cordon bleu, hranolky, tatarka	130 g	1,3,7
Pátek 6.3.2026	P	Gulášová		1,9
	1	Těstovinový salát s tuňákem	600 g	1,3,4,7,10
	2	Bramborové šišky s mákem, třešňový kompot	330 g	1,3,7
	3	Tortelloni s vepřovým masem v hermelínové omáčce	200 g	1,3
	4	Štěpánské hovězí kostky, dušená rýže	75 g	1,3,10
	5	Smažený vepřový řízek, bramborový salát	140 g	1,3,7,9,10
	6	Smažené býčí žlázy, bramborový salát	140 g	1,3,7,9,10
	7	Kančí kostky na šípkové omáčce, špekové knedlíky	130 g	1,3,7,9,12

Změna jídel vyhrazena. Vařená jídla uchovávat při minimální teplotě 60 °C. Hmotnosti příloh (g): polévka 350, štáva 200, omáčka 250, brambory 300, bramborová kaše 320, bramborový salát 350, knedlíky houskové 6ks, knedlíky bramborové 6ks, rýže 250, těstoviny 300, hranolky 200, americké brambory 200, bramboráčky 5ks, fazole na kyselo 400, čočka na kyselo 400, hrachová kaše 400, zelí 180, zelenina dušená 230, mrkev dušená 230, špenát dušený 180, tatarská omáčka 50, okurka 50, kompot 100, zeleninový salát 100
Seznam alergenů: 1 obiloviny (lepek), 2 koryši, 3 vejce, 4 ryby, 5 arašidy, 6 sójové boby, 7 mléko, 8 ořechy, 9 celer, 10 hořčice, 11 sezam, 12 oxid siřičitý a siřičitany, 13 vlní bob (lupina), 14 měkkýši

Datum	Ozn.	Název	Hm.	Alergeny
Pondělí 9.3.2026	P	Fazolová s uzeninou		1,9
	1	Zeleninový talíř se smaženým hermelínem	400 g	1,3,7
	2	Kapustový karbanátek, vařené brambory, tatarka	135 g	1,3,7
	3	Vepřová plec na česneku, dušená rýže	75 g	1
	4	Uzené maso s křenovou omáčkou, houskové knedlíky	100 g	1,3,7
	5	Pečené kuřecí stehno à la bažant, vařené brambory	160 g	1
	6	Kuřecí prsa zap. s hermelínem a šunkou, hranolky, tatarka	130 g	1,3,7
	7	Svratecký guláš, bramboráčky	130 g	1,3
Úterý 10.3.2026	P	Hovězí s kapáním		1,3,9
	1	Zeleninový talíř s kuřecím salátem	400 g	3,7,10
	2	Indické brambory Sag Aloo se špenátem a tempehem	400 g	6
	3	Cikánská vepřová pečeně, dušená rýže	75 g	1,3,7
	4	Hovězí kostky na smetaně, houskové knedlíky	75 g	1,3,7,9,10
	5	Vepřový plátek Koliba, vařené brambory, okurka	75 g	1,3,7
	6	Pikantní kuřecí paličky, bramborová kaše	130 g	1,7,10,11
	7	Švýcar. ražniči (sýr + šunka v trojbalu), hranolky, tatarka	130 g	1,3,7,10
Středa 11.3.2026	P	Selská s houbami a nudlemi		1,3,7
	1	Těstovinový salát s kuřecím masem a kukuřicí	600 g	1,7,10
	2	Hermelín na grilu, vařené brambory, dresink	100 g	3,7
	3	Pečená vepřová krkovice, špenát, bramborové knedlíky	75 g	1,3,7
	4	Bramborový guláš, chléb	300 g	1
	5	Mexické rizoto s čer. fazolemi a vepř. masem, zelný salát	320 g	1
	6	Pstruh po mlynářsku, vařené brambory, citrón	130 g	1,4,7
	7	Kuř. kapsa s list. špenátem a slaninou, hranolky, tatarka	130 g	1,3,7
Čtvrtek 12.3.2026	P	Drůbková s tarhoňou		1,3
	1	Zeleninový talíř sýrovo-šunkový v jogurtové zálivce	400 g	3,7,10
	2	Rýžová kaše, kompot	360 g	1,7
	3	Vepřová plec dušená, žampionová omáčka, housk. knedlíky	75 g	1,3,7
	4	Bramborové knedlíky plněné uzeninou, zelí, cibulka	360 g	1,3,12
	5	Pastýřský závitok, dušená rýže	110 g	1,3,7
	6	Pečený vepřový bok, chléb, hořčice, křen, beraní roh	200 g	1,10
	7	Švédská kuřecí směs, tagliatelle	130 g	1,7
Pátek 13.3.2026	P	Dršťková		1
	1	Kalifornský těstovinový salát	600 g	7
	2	Domácí kynutý koláč se švestkami a tvarohem, ovoce	320 g	1,3,7
	3	Spaghetti aglio olio e peperoncino	400 g	1,3,7
	4	Pečená vepřová krkovička, dušená rýže	75 g	1
	5	Smažené kuřecí řízečky, bramborová kaše, okurka	140 g	1,3,7
	6	Kachní prsa se švestkovou omáčkou, bramborové noky	130 g	1,7,12
	7	Vepřová krkovice v pivním těstíčku, šťouchané brambory	130 g	2

Změna jídel vyhrazena. Vařená jídla uchovávat při minimální teplotě 60 °C. Hmotnosti příloh (g): polévka 350, štáva 200, omáčka 250, brambory 300, bramborová kaše 320, bramborový salát 350, knedlíky houskové 6ks, knedlíky bramborové 6ks, rýže 250, těstoviny 300, hranolky 200, americké brambory 200, bramboráčky 5ks, fazole na kyselo 400, čočka na kyselo 400, hrachová kaše 400, zelí 180, zelenina dušená 230, mrkev dušená 230, špenát dušený 180, tatarská omáčka 50, okurka 50, kompot 100, zeleninový salát 100
Seznam alergenů: 1 obiloviny (lepek), 2 korýši, 3 vejce, 4 ryby, 5 arašidy, 6 sójové boby, 7 mléko, 8 ořechy, 9 celer, 10 hořčice, 11 sezam, 12 oxid siřičitý a siřičitany, 13 vlní bob (lupina), 14 měkkýši

Datum	Ozn.	Název	Hm.	Alergeny
Pondělí 16.3.2026	P	Frankfurtská		1,9
	1	Zeleninový talíř s kuřecím masem a dresinkem	400 g	3,7,10
	2	Špagety s krémovou omáčkou s rajčaty	400 g	1,3,7
	3	Kuřecí kousky v sýrové omáčce, bramborové noky	75 g	1,3,7
	4	Domácí lívance s borůvkovým tvarohem	370 g	1,3,7
	5	Vepřové výpečky, zelí, houskové knedlíky	75 g	1,3,7,12
	6	Steak z vepř. krkovice se sázeným vejcem, šťouch. brambory	130 g	1,3
	7	Kuřecí steak s angl. slaninou sypaný parmazánem, hranolky	130 g	1,7
Úterý 17.3.2026	P	Uzená polévka s kroupami		1,9
	1	Zeleninový talíř se smaž. hermelínovými výsečemi, dresink	400 g	1,3,7,10
	2	Květákové lívance, vařené brambory, zelný salát	140 g	1,3,7
	3	Hovězí guláš, houskové knedlíky	75 g	1,3,7
	4	Krupicová kaše, kompot	360 g	1,7
	5	Maminčino kuřecí stehno, těstoviny	160 g	1,3
	6	Grilovaný losos, bretaňská zelenina, pečené brambůrky	130 g	4,7
	7	Hermelín v bramboráku, hranolky, tatarka	100 g	1,3,7
Středa 18.3.2026	P	Čočková s uzeninou		1,9
	1	Čínské nudle s kuřecím masem a zeleninou	600 g	1,3,9
	2	Koprová omáčka, vařená vejce (2 ks), vařené brambory	170 g	1,3,7
	3	Maso tří barev (vepřové, kuřecí, játra), dušená rýže	75 g	1,5,6,10,12
	4	Rizoto z kuřecího masa, salát	250 g	1
	5	Plněný paprikový lusk v rajské omáčce, houskové knedlíky	120 g	1,3,7
	6	Plněná vepřová kotleta (niva, slanina, pórek), hranolky	130 g	1,7
	7	Smažené řízký z kuřecích stehen, bramborová kaše	130 g	1,3,7
Čtvrtek 19.3.2026	P	Hovězí s těstovinami		1,9
	1	Zeleninový talíř s kuřecími řízečky	400 g	1,3,4,7,10
	2	Pikantní sójové nudličky, bramboráčky	120 g	1,3,6,10
	3	Čevapčiči, vařené brambory, hořčice, cibule	100 g	1,10
	4	Kynuté knedlíky s ovocným džemem sypané kakaem	415 g	1,3,7
	5	Smažený hermelín, vařené brambory, tatarská omáčka	120 g	1,3,7,9
	6	Vepřový špíz, pečené brambůrky	130 g	1
	7	Kuřecí prsa plněná Lučinou a šunkou, hranolky, tatarka	130 g	1,7
Pátek 20.3.2026	P	Horačka		1,9
	1	Zeleninový talíř se smaženým květákem	400 g	1,3,7,10
	2	Jablková žemlovka s tvarohem, vanilkové mléko	350 g	1,3,7
	3	Kovbojské fazole, chléb	75 g	1
	4	Vepřový guláš, houskové knedlíky	75 g	1,3,7
	5	Smažený bůčkový karbanátek, br. kaše, mrkvový salát	120 g	1,3,7
	6	Katův šleh z kuřecích prsou, hranolky	130 g	1,3,7
	7	Pečené kachní stehno, červené zelí, bramborové knedlíky	160 g	1,3

Změna jídel vyhrazena. Vařená jídla uchovávat při minimální teplotě 60 °C. Hmotnosti příloh (g): polévka 350, štáva 200, omáčka 250, brambory 300, bramborová kaše 320, bramborový salát 350, knedlíky houskové 6ks, knedlíky bramborové 6ks, rýže 250, těstoviny 300, hranolky 200, americké brambory 200, bramboráčky 5ks, fazole na kyselo 400, čočka na kyselo 400, hrachová kaše 400, zelí 180, zelenina dušená 230, mrkev dušená 230, špenát dušený 180, tatarská omáčka 50, okurka 50, kompot 100, zeleninový salát 100
Seznam alergenů: 1 obiloviny (lepek), 2 korýši, 3 vejce, 4 ryby, 5 arašidy, 6 sójové boby, 7 mléko, 8 ořechy, 9 celer, 10 hořčice, 11 sezam, 12 oxid siřičitý a siřičitany, 13 vlní bob (lupina), 14 měkkýši

Datum	Ozn.	Název	Hm.	Alergeny
Pondělí 23.3.2026	P	Hrachová polévka se slaninou		1,6,7,9
	1	Salát s rýžovými nudlemi, kuřecím masem a sezamem	600 g	1,6,11,12
	2	Vaječné krokety, dušená zelenina, vařené brambory	140 g	1,3,7,9
	3	Zapékané těstoviny s Lučinou a uzeným masem	400 g	1,3,7
	4	Kuřecí stehno na paprice, těstoviny	160 g	1,3,7
	5	Vepřová kýta po valašsku, houskové knedlíky	75 g	1,3,7
	6	Vepřová panenka na hříbkách, šťouchané brambory	130 g	1
Úterý 24.3.2026	P	Žampionový krém		1,7
	1	Zeleninový talíř s vepřovými řízečky	400 g	1,3,4,7,10
	2	Bramborové noky s houbami ve smetanovo-sýrové omáčce	400 g	1,3,7
	3	Drůbeží játra na slanině, dušená rýže	75 g	1
	4	Maďarský vepřový guláš, houskové knedlíky	75 g	1,3,7
	5	Penne s pikantními masovými kuličkami, parmazán	100 g	1,3,7,12
	6	Španělský ptáček, dušená rýže	130 g	1,3,10
Středa 25.3.2026	P	Kuřecí se zeleninou a nudlemi		1,3,9
	1	Zeleninový talíř se sázeným vejcem ve slaninovém kabátku	400 g	3
	2	Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem	250 g	1,3,7
	3	Husarská roláda, vař. brambory, míchaný zeleninový salát	75 g	1,3
	4	Hrachová kaše, uzená krkovice, chléb, okurka, cibulka	350 g	1
	5	Vepřová plec na houbách, dušená rýže	75 g	1,3
	6	Kuřecí prsíčka s broskví a sýrem, hranolky	130 g	1,7
Čtvrtek 26.3.2026	P	Čočková		1,9
	1	Těstovinový salát s krabími tyčinkami	600 g	1,3,4,7,10
	2	Vařená vejce, listový špenát se smetanou, vařené brambory	2 ks	1,3,7
	3	Špagety s vepřovým masem, sýr	75 g	1,3,9
	4	Smažená vepřová játra, bramborový salát	120 g	1,3,7,9,10
	5	Vepřový závitok plněný, dušená rýže	110 g	1,3
	6	Smažená vepřová krkovice, šťouchané brambory	130 g	1,3,7
Pátek 27.3.2026	P	Krkonošská cibulačka		1,3,9
	1	Tarhoňový salát s kuřecím masem a nivou	400 g	1,3,7,10
	2	Rýžový nákyp s meruňkami, kompot	400 g	3,7
	3	Pikantní kuřecí směs, dušená rýže	75 g	1
	4	Uherská vepřová plec, houskové knedlíky	75 g	1,3,7,9
	5	Smažený vepřový řízek, vařené brambory, okurka	140 g	1,3,7
	6	Kuřecí křídla na medu, bramborová kaše	6 ks	1,7
7	Steak z vepřové pečeně na zel. fazolkách, peč. brambůrky	130 g	1	

Změna jídel vyhrazena. Vařená jídla uchovávat při minimální teplotě 60 °C. Hmotnosti příloh (g): polévka 350, štáva 200, omáčka 250, brambory 300, bramborová kaše 320, bramborový salát 350, knedlíky houskové 6ks, knedlíky bramborové 6ks, rýže 250, těstoviny 300, hranolky 200, americké brambory 200, bramboráčky 5ks, fazole na kyselo 400, čočka na kyselo 400, hrachová kaše 400, zelí 180, zelenina dušená 230, mrkev dušená 230, špenát dušený 180, tatarská omáčka 50, okurka 50, kompot 100, zeleninový salát 100
Seznam alergenů: 1 obiloviny (lepek), 2 korýši, 3 vejce, 4 ryby, 5 arašídy, 6 sójové boby, 7 mléko, 8 ořechy, 9 celer, 10 hořčice, 11 sezam, 12 oxid siřičitý a siřičitany, 13 vlní bob (lupina), 14 měkkýši

Datum	Ozn.	Název	Hm.	Alergeny
Pondělí 30.3.2026	P	Hovězí s krupicí a vejcem		1,7,9,12
	1	Těstovinový salát s vepřovými nudličkami	400 g	1,3,7,10
	2	Zeleninové rizoto s kukuřicí, parmezán	400 g	7
	3	Vepřová plec dušená, rajská omáčka, houskové knedlíky	75 g	1,3,7,9
	4	Smažený květák, vařené brambory, tatarka	220 g	1,3,7,10
	5	Kuřecí stehno po horácku, dušená rýže	160 g	1
	6	Vepřová krkovice na zeleném pepři, šťouchané brambory	130 g	1
	7	Pečené vepřové koleno, bramborová kaše s česnekem	130 g	1,3,7
Úterý 31.3.2026	P	Zeleninový boršč		1,6,7,9,12
	1	Zeleninový talíř s restovanými vepřovými nudličkami	400 g	3,7,10
	2	Sója po čínsku, dušená rýže	120 g	1,5,6
	3	Bramborovo-tvaroh. knedlíky plněné povidly, makový posyp	400 g	1,3,7
	4	Uhlířské špagety (carbonara) sypané parmazánem	400 g	1,3,7
	5	Segedínský guláš, houskové knedlíky	75 g	1,3,7,12
	6	Restovaná vepřová kotleta, rokforová omáčka, hranolky	130 g	1,7
	7	Smažené řízečky z vepřové panenky, šťouchané brambory	130 g	1,3,7

Změna jídel vyhrazena. Vařená jídla uchovávat při minimální teplotě 60 °C. Hmotnosti příloh (g): polévka 350, štáva 200, omáčka 250, brambory 300, bramborová kaše 320, bramborový salát 350, knedlíky houskové 6ks, knedlíky bramborové 6ks, rýže 250, těstoviny 300, hranolky 200, americké brambory 200, bramboráčky 5ks, fazole na kyselo 400, čočka na kyselo 400, hrachová kaše 400, zelí 180, zelenina dušená 230, mrkev dušená 230, špenát dušený 180, tatarská omáčka 50, okurka 50, kompot 100, zeleninový salát 100
Seznam alergenů: 1 obiloviny (lepek), 2 koryši, 3 vejce, 4 ryby, 5 arašidy, 6 sójové boby, 7 mléko, 8 ořechy, 9 celer, 10 hořčice, 11 sezam, 12 oxid siřičitý a siřičitany, 13 vlní bob (lupina), 14 měkkýši