

# JÍDELNÍČEK



6. 5. – 10. 5. 2024		Obsah alergenů
<b>Pondělí</b>	O. Polévka hrášková	1,6,7
	Tilapie na másle a kmíně, vařený brambor, sypaný pažitkou	1,3,4,7
	Vepřové kostky na zázvoru, dušená rýže. okurek	7,10
<b>Úterý</b>	O. Polévka zeleninová	9
	Moravský vrabec, bílé zelí, kynutý knedlík	1,3,7,12
	Kuře pečené na leču, vařený brambor	9
<b>Středa</b>	O.	
	<b>Státní svátek – Den vítězství</b>	
<b>Čtvrtek</b>	O. Polévka sýrová se špenátem	1,7
	Makedonské hovězí nudličky, dušená rýže	1,6,9
	Obalovaný květák, vařený brambor, zelenina	1,3,7
<b>Pátek</b>	O. Polévka rajská s rýží	9
	Špecle s krutím masem a smetanou	7,9
	Višňová bublanina	1,3
13. 5. – 17. 5. 2024		Obsah alergenů
<b>Pondělí</b>	O. Polévka česneková s uzeným tofu	1,6,8,9,10,11
	Fazolová omáčka, vejce, chléb	1,3,6,7,9
	Kuřecí plátek na kari, těstoviny	1,7,9
<b>Úterý</b>	O. Polévka cibulová s bramborem	1,7,9
	Krutí maso po myslivecku, dušená rýže	1,7,9
	Francouzská kachní roláda, vařený brambor, zelenina	1,7
<b>Středa</b>	O. Polévka vývarová s hvězdičkami	1,3,9
	Obalované brokolicové nugetky se sýrem, vařený brambor	1,3,7
	Vepřová plec Á la bažant, dušená rýže	1,9
<b>Čtvrtek</b>	O. Polévka kedlubnová zdobená slunečnicovým semínkem	1,5,7,8,11
	Těstovinová musaka, rajčatový salát	1,7
	Maďarský guláš, kynutý knedlík	1,3,7,9,12
<b>Pátek</b>	O. Polévka zeleninová s pohankou	6,8,9
	Dukátové buchtičky se šodó	1,3,7
	Pečená kuřecí křidýlka, vařený brambor, zelenina	7,9

Upozornění: Jídlo je určeno k okamžité spotřebě od tepelného zpracování!!  
Změna jídelníčku VYHRAZENA!

vedoucí jídelny: Mgr. Hana Chvátalová  
vedoucí kuchařka: Věra Křížková  
kuchařka: Eva Bařáková  
pomocné kuchařky: Františka Chvátalová, Karolína Špačková, Hana Strnková

Přejeme Vám dobrou chuť.

Mateřská škola Vacenovice, příspěvková organizace U Větráku 581, 696 06 Vacenovice

**Mateřská škola Vacenovice,**  
příspěvková organizace  
**Školní jídelna**  
U Větráku 581, 696 06 Vacenovice  
Tel.: 518 376 280  
IČO: 709 40 525

IČO 70940525

# JÍDELNÍČEK



20. 5. – 24. 5. 2024		Obsah alergenů
<b>Pondělí</b>	O. Polévka dýňová s bulgurem	1,9
	Čína z kuřecího masa, dušená rýže	1,9
	Šumajstr, okurek	9
<b>Úterý</b>	O. Polévka mrkvová s rajčaty	7
	Obalované rybí filé se sýrem, bramborová kaše, zelenina	1,3,4,7
	Kladenská pečeně, křenová omáčka, kynutý knedlík	1,3,7,9,12
<b>Středa</b>	O. Polévka vývarová s abecedou	1,9
	Špagety s rajčatovou omáčkou, sypané sýrem	1,3,7
	Plněné papriky, vařený brambor	1,3,7
<b>Čtvrtek</b>	O. Polévka cuketová s bramborem	1,9
	Pražská vepřová pečeně, dušená rýže	1,3,9
	Těstovinový salát s tuňákem a vejci	1,3,4
<b>Pátek</b>	O. Polévka z fazolových lusků s kapáním	1,3,7,9,13
	Králík na zelenině, opékaný brambor	1,9
	Kefírový moučník s meruňkami	1,3,7
27. 5. – 31. 5. 2024		Obsah alergenů
<b>Pondělí</b>	O. Polévka rybí krémová s chlebovými krutony	1,4,7,9
	Vepřové výpečky, vařený brambor, dušená mrkev	1,6,7
	Penne s kuřecím masem, a bazalkovým pestem	1
<b>Úterý</b>	O. Polévka zeleninová s ovesnými vločkami	1,9
	Játrová omáčka, celozrnný knedlík	1,3,7,9,12
	Americká kotleta, vařený brambor, zelenina	7,9,10
<b>Středa</b>	O. Polévka francouzská	1,9
	Hrášek na smetaně, vejce, chléb	1,3,6,7
	Kuřecí nudličky na žampionech, dušená rýže	1,7,9
<b>Čtvrtek</b>	O. Polévka z hlívy ústříčné	1,7,9
	Kuřecí prsa zapečená se sýrem, bramborová kaše, zelenina	1,7
	Vepřový plátek, koprová omáčka, kynutý knedlík	1,3,7,12
<b>Pátek</b>	O. Polévka zelňačka	1,3,7,9,10
	Honzovy buchty s tvarohem a povidly	1,3,7,12
	Krůtí kostky ve vlastní šťávě, dušená rýže	9

Upozornění: Jídlo je určeno k okamžité spotřebě od tepelného zpracování!!

Změna jídelníčku VYHRAZENA!

vedoucí jídelny: Mgr. Hana Chvátalová

vedoucí kuchařka: Věra Křížková

kuchařka: Eva Bařáková

pomocné kuchařky: Františka Chvátalová, Karolína Špačková, Hana Strnková

Přejeme Vám dobrou chuť.

Mateřská škola Vacenovice, příspěvková organizace U Větráku 581, 696 06 Vacenovice

**Mateřská škola Vacenovice,**  
příspěvková organizace  
**Školní jídelna**  
U Větráku 581, 696 06 Vacenovice  
Tel.: 518 376 280  
IČO: 709 40 525

IČO 70940525