

# DPS – kuchyň Oldřichovice

## Jídelníček – Říjen / 2024

Datum	Druh		Alergeny
Úterý 1.10.	<b>Polévka</b>	Ovarová	
	<b>Hlavní jídlo</b>	Zapékané francouzské brambory, okurka	3 7
Středa 2.10.	<b>Polévka</b>	Frankfurtská s klobáskou	1 7
	<b>Hlavní jídlo</b>	Vepřové výpečky, dušený špenát, bramborový knedlík	1 3 7
Čtvrtek 3.10.	<b>Polévka</b>	Vločková	7 9
	<b>Hlavní jídlo</b>	Vepřový řízek na ruby, brambory, zelný salát s mrkví	3 7
Pátek 4.10.	<b>Polévka</b>	Kuřecí vývar	1 3 9
	<b>Hlavní jídlo</b>	Krůtí prso po myslivecku, těstoviny	1 3 7 9 10
Pondělí 7.10.	<b>Polévka</b>	Z rybího filé	1 4 9
	<b>Hlavní jídlo</b>	Hovězí kostky na zelenině, brambory	1 9
Úterý 8.10.	<b>Polévka</b>	Slezská kyselice	1 7
	<b>Hlavní jídlo</b>	Koblihy s povidly DIA – Pečené kuře, bramborová kaše, kompot	1 3 7
Středa 9.10.	<b>Polévka</b>	Pohanková	9
	<b>Hlavní jídlo</b>	Čevabčiči, brambory, červená řepa	3 10
Čtvrtek 10.10.	<b>Polévka</b>	Italská	1 3 7
	<b>Hlavní jídlo</b>	Kuřecí plátek s anglickou slaninou, dušená rýže	1 10
Pátek 11.10.	<b>Polévka</b>	Z vaječné jíšky	1 3 9
	<b>Hlavní jídlo</b>	Pečený kotlet, žampionová omáčka, houskový knedlík	1 3 7
Pondělí 14.10.	<b>Polévka</b>	Vegetariánský boršč	7 9
	<b>Hlavní jídlo</b>	Rybí filé na másle, brambory, kompot	4 7
Úterý 15.10.	<b>Polévka</b>	Květáková s jáhly	1 7
	<b>Hlavní jídlo</b>	Vepřový guláš, těstoviny	1 3
Středa 16.10.	<b>Polévka</b>	Droždová	1 3 7 9
	<b>Hlavní jídlo</b>	Selská vepřová krkovička, dušená kapusta, brambory	1

Čtvrtek 17.10.	<b>Polévka</b>	Uzený vývar s kroupami	9
	<b>Hlavní jídlo</b>	Čočka na kyselo, vejce, chléb	1 3
Pátek 18.10.	<b>Polévka</b>	Brokolicová	1 7
	<b>Hlavní jídlo</b>	Oldřichovický závitok, brambory, jablkové pyré	10
Pondělí 21.10.	<b>Polévka</b>	Z fazolových lusků	1 7
	<b>Hlavní jídlo</b>	Znojemská hovězí pečeně, dušená rýže	1 10
Úterý 22.10.	<b>Polévka</b>	Ragú	9
	<b>Hlavní jídlo</b>	Vepřová pečeně, zadělávané kedlubny, brambory	1 7
Středa 23.10.	<b>Polévka</b>	Dršťková	1
	<b>Hlavní jídlo</b>	Tvarohové borůvkové knedlíky s máslem a cukrem DIA – Smažený květák, bramborová kaše, celerový salát s jablky	1 3 7 9
Čtvrtek 24.10.	<b>Polévka</b>	Hovězí vývar	1 3 9
	<b>Hlavní jídlo</b>	Vepřová kýta na smetaně, houskový knedlík	1 3 7 9 10
Pátek 25.10.	<b>Polévka</b>	Pórková s kapáním	1 3 7
	<b>Hlavní jídlo</b>	Kuře na zelí, brambory	
Pondělí 28.10.	<b>Polévka</b>		
	<b>Hlavní jídlo</b>	STÁTNÍ SVÁTEK	
Úterý 29.10.	<b>Polévka</b>	Kulajda	1 3 7
	<b>Hlavní jídlo</b>	Hovězí vařené, rajská omáčka, těstoviny	1 3 7 9
Středa 30.10.	<b>Polévka</b>	Hrachová	1
	<b>Hlavní jídlo</b>	Králičí stehno na slanině, brambory, kompot	
Čtvrtek 31.10.	<b>Polévka</b>	Česneková se sýrem	3 7 9
	<b>Hlavní jídlo</b>	Smažený karbanátek, české zelí, brambory	1 3 7

#### Normy potravin:

polévka: 0,3 l brambory: 250 g rýže: 250 g těstoviny: 150 g špenát: 110 g  
maso: 65 g bramborový knedlík: 160 g luštěniny: 250 g kyselé zelí: 110 g salát: 120 g

**Dobrou chuť přeje kolektiv zaměstnanců**

**Vedoucí kuchyně Miroslava Kadlubcová**