

# DPS – kuchyň Oldřichovice

## Jídelníček – Únor / 2025

Datum	Druh		Alergeny
Pondělí 3.2.	<b>Polévka</b>	Krupicová s vejci	1 3 9
	<b>Hlavní jídlo</b>	Krůtí prso po myslivecku, těstoviny	1 3 7 9 10
Úterý 4.2.	<b>Polévka</b>	Z hlávkového zelí	1 7
	<b>Hlavní jídlo</b>	Smažený karbanátek, bramborová kaše, červená řepa	1 3 7
Středa 5.2.	<b>Polévka</b>	Drožděná	1 3 7 9
	<b>Hlavní jídlo</b>	Jelení kýta na víně, brambory	1 9
Čtvrtek 6.2.	<b>Polévka</b>	Uzená s kroupami	9
	<b>Hlavní jídlo</b>	Mexické fazole, uzená krkovička, chléb	1
Pátek 7.2.	<b>Polévka</b>	Z rybího filé	1 4 9
	<b>Hlavní jídlo</b>	Přírodní vepřový plátek na celeru, dušená rýže	1 9 10
Pondělí 10.2.	<b>Polévka</b>	Masová krémová	1 9
	<b>Hlavní jídlo</b>	Vepřová pečeně, žampionová omáčka, houskový knedlík	1 3 7
Úterý 11.2.	<b>Polévka</b>	Vločková	7 9
	<b>Hlavní jídlo</b>	Pečené kuře na zelí, brambory	
Středa 12.2.	<b>Polévka</b>	Hovězí vývar	1 3 9
	<b>Hlavní jídlo</b>	Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem DIA – Vepřové kostky po čínsku, gnocchi	1 3 7
Čtvrtek 13.2.	<b>Polévka</b>	Špenátová s jáhly	1 3 7
	<b>Hlavní jídlo</b>	Pečený kotlet, mrkev s hráškem, brambory	1
Pátek 14.2.	<b>Polévka</b>	Koprová	1 3 7
	<b>Hlavní jídlo</b>	Hovězí guláš, těstoviny	1 3
Pondělí 17.2.	<b>Polévka</b>	Čočková	1
	<b>Hlavní jídlo</b>	Rybí filé na másle, brambory, kompot	4 7
Úterý 18.2.	<b>Polévka</b>	Česneková	3 7 9
	<b>Hlavní jídlo</b>	Pečené kachní stehno, červené zelí, bramborový knedlík	1 3

Středa 19.2.	<b>Polévka</b>	Vegetariánský boršč	7 9
	<b>Hlavní jídlo</b>	Kuřecí prso po horácku, brambory	1 10
Čtvrtek 20.2.	<b>Polévka</b>	Pórková s kapáním	1 3 7
	<b>Hlavní jídlo</b>	Plněný paprikový lusk, rajská omáčka, dušená rýže	1 3 7 9
Pátek 21.2.	<b>Polévka</b>	Brokolicová	1 7
	<b>Hlavní jídlo</b>	Oldřichovický závitek, brambory, jablkové pyré s meruňkami	10
Pondělí 24.2.	<b>Polévka</b>	Z vaječné jíšky	1 3 9
	<b>Hlavní jídlo</b>	Vařená uzená krkovička, křenová omáčka, houskový knedlík	1 3 7
Úterý 25.2.	<b>Polévka</b>	Kuřecí vývar s fritátovými nudlemi	1 3 9
	<b>Hlavní jídlo</b>	Kynuté knedlíky s povidly, s máslem a cukrem DIA – Bramborový guláš, párek, chléb	1 3 7
Středa 26.2.	<b>Polévka</b>	Italská	1 3 7
	<b>Hlavní jídlo</b>	Smažený kuřecí řízek, bramborová kaše, celerový salát s jablky	1 3 7 9
Čtvrtek 27.2.	<b>Polévka</b>	Z fazolových lusků	1 7
	<b>Hlavní jídlo</b>	Znojemská hovězí pečeně, dušená rýže, okurka	1 10
Pátek 28.2.	<b>Polévka</b>	Gulášová	1
	<b>Hlavní jídlo</b>	Bramborové knedlíky plněné uzeným masem, dušená kapusta	1 3
	<b>Polévka</b>		
	<b>Hlavní jídlo</b>		
	<b>Polévka</b>		
	<b>Hlavní jídlo</b>		
	<b>Polévka</b>		
	<b>Hlavní jídlo</b>		

#### 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**