

Únor 2026

Alergeny jsou uvedeny v závorce za každým pokrmem či pochutinou Vytvořil: Adámková

Schválila nutriční terapeutka: Šímová

Datum	Oběd
Ne 1. 2.	Polévka drůbeží z drobů (9) N,9 Knedlo vepřo zelo, bramborové knedlíky, cibulka (1,3) D2,9/2 V. maso dušené, bramborové knedlíky, kedlubnové zelí (1,3) D4 Vepřové maso dušené, bramborové knedlíky, kedlubnové zelí (1,3)

Po 2. 2.	Polévka s játrovými nočky(1,3,7,9) A Vepřová plec na kmíně, rýže (1,7) B Uzené kuřecí stehno, bramborová kaše, okurka (1,7) D4 Vepřová plec na kmíně, rýže (1,7)
Út 3. 2.	Polévka hovězí vývar s drobením (1,3,9) A Vepřové výpečky, houskový knedlík, kysané zelí (1,3,7) B Milánské lasagne (1,3,7) D4 Vepřové výpečky libové, h. knedlík, kedlubnové zelí (1,3,7)
St 4. 2.	Polévka kmínová (1,3,7,9) A Klops v rajské omešce, těstoviny (1,3,7) B Pikantní medová křídla, pečené brambory(1,3,7) D4 Klops v rajské omešce, těstoviny(1,3,7)
Čt 5. 2.	Polévka minestra(1,3,7) A Karbanátek, brambory, okurka(1,3,7) (1,7) B Vepřové ledvinky na cibulce s anglickou slaninou, rýže (1,7) D4 Dušený karbanátek, brambory, rajčatový salát(1,3,7)
Pá 6. 2.	Polévka drůbeží s masem a těstovinou (3,7,9) A Květákový mozeček, brambory, mrkvový salát(1,3,7) B Staropražské kuře, bramborová kaše (1,3,7) D4 Květákový mozeček, brambory, mrkvový salát(1,3,7)
So 7. 2.	Polévka vývar s vaječnou mlhovinou (3,7,9) N, D9 Hovězí guláš, houskový knedlík (1,3,7) D2, 9/2 Hovězí guláš přírodní, houskový knedlík(1,3,7) D4 Hovězí guláš přírodní, houskový knedlík(1,3,7)
Ne 8. 2.	Polévka zeleninová s droždovými knedlíčky (1,3,7,9) N,9 Kuřecí plátek na žampionech, brambory (1) D2,9/2 Kuřecí plátek na žampionech, brambory (1) D4 Kuřecí plátek na páře, brambory, kompot (1)

Po 9.2.	Polévka z vaječné jíšky (1,3,7,9) A Stroganov z krůtího masa, těstoviny penne (1,3,7) B Lázeňská zeleninová směs, brambory (1,3,7) D4 Stroganov z krůtího masa, těstoviny penne (1,3,7)
Út 10. 12.	Polévka hovězí s nudličkami (1,3,9) A Maďarský guláš, houskové knedlíky (1,3,7) B Smažený květák, brambory, tatarka (1,3,7) D4 Vepřový guláš dietní, houskové knedlíky (1,3,7)
St 11. 2.	Polévka hovězí s masem a drobením (1,3,7,9) A Koprová omáčka, vařené vejce, brambory (1,3,7) B Písecká hovězí pečeně, rýže (1,3,7) D4 Koprová omáčka, vařené vejce, brambory (1,3,7)
Čt 12. 12.	Polévka z fazolových lusků (1,3,7) A Vepřový špíz z panenky, brambory s pažitkou (1,7,10) B Meruňkové knedlíky z tvarového těsta, sypané tvarohem (1,7) D4 Vepřový špíz z panenky, brambory s pažitkou (1,7)
Pá 13. 2.	Polévka kmínová s kapáním (1,3,7,9) A Kuřecí prsa protýkaná klobásou, rýže (1,7) B Zeleninový nákyp, brambory, kompot porce (1,7) D4 Kuřecí prsa protýkaná šunkou, rýže (1,7)
So 14. 2.	Polévka slepičí bílá s masem (1,3,7,9) N,9 Čočka nakyselo, uzená vepřová kýta, okurka (1,7) D2,9/2 Halušky s tvarohem a šunkou, rajče (1,3,7) D4 Halušky s tvarohem a šunkou, rajče (1,3,7)
Ne 15. 2.	Polévka pórková s kořenovou zeleninou (1,3,7) N,9 Kuřecí stehno pečené, šťouchané brambory (7) D2,9/2 Kuřecí stehno dušené, šťouchané brambory (7) D4 Kuřecí stehno dušené, šťouchané brambory (7)

Po 16. 2.	Polévka hrstková (1,7) A Milánské špagety sypané sýrem (1,3,7) B Smažené rybí prsty 5ks, bramborová kaše, okurka (1,3,7) D4 Milánské špagety sypané sýrem (1,3,7)
Út 17. 2.	Polévka hovězí s tarhoňou (1,7,9) A Uzená pečeně, česneková omáčka, houskové knedlíky (1,3,7) B Rýžový nákyp se švestkami, kompot (1,3,7) D4 Vepřová pečeně dušená na zelenině, žemlové knedlíky (1,3,7)
St 18. 2.	Polévka špenátová (1,3,7,9) A Francouzské brambory, čalamáda (1,7) B Rolovaný česnekový bok, šťouchané brambory, zelný salát s mrkví (1,7) D4 Francouzské brambory, červená řepa (1,7)
Čt 19. 2.	Polévka zeleninová (1,3,7,10) A Plzeňský guláš z klišky sypaný cibulí, h. knedlík (1,3,7,) B Bramborové šišky s mákem, kompot (1,3,7,) D4 Hovězí guláš přírodní h. knedlík (1,3,7,)
Pá 20. 2.	Polévka rychlá s vejci a masem (1,3,7,9) A Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem (1,3,7) B Br. knedlíky plněné uzeným masem, cibulka, č. zelí (1,3,7) D4 Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem (1,3,7)
So 21. 2.	Polévka s vaječnou mlhovinou (1,3,7) N,9 Uzenářská sekaná, brambory, okurka (3,4,7) D2,9/2 Sekaná, brambory, rajče (1,3,7) D4 Sekaná, brambory, rajče (1,3,7)
Ne 22. 2.	Polévka slepičí s nudličkami (1,9) N,9 Hovězí v rajske omáče, houskové knedlíky (1,3,7,9) D2,9/2 Hovězí v rajske omáče, houskové knedlíky (1,3,7,9) D4 Hovězí v rajske omáče, houskové knedlíky (1,3,7,9)

Po 23. 2.	Polévka chalupnická z podmásli (1,3,7,9) A Vepřové kostky po cikánsku, těstoviny(1,7) B Špekové knedlíky, cibulka, červené zelí(1,7) D4 Vepřový plátek na žampionech, těstoviny(1,7)
Út 24. 2.	Polévka hovězí vývar s drobením (1,3,9) A Smažená treska, bramborová kaše (1,7,10) B Segedinský guláš, houskový knedlík (1,7) D4 Pečená treska, bramborová kaše (1,7)
St 25. 2.	Polévka hovězí vývar s krupicovými nočky (1,3,7,9) A Štěpánská vepřová pečeně, rýže (1,3,7,10) B Květákový nákyp, brambory, kompot (1,3,7) D4 Štěpánská vepřová pečeně, rýže (1,3,7)
Čt 26. 2.	Polévka zelňačka s uzeninou /drůbeží s těstovinou (1,3,7,9) A Staročeský kuřecí plátek (česnek, majoránka) brambory(1,3,7) B Smažené kuřecí stehno, bramborová kaše, tatarka(1,3,7) D4 Kuřecí přírodní plátek na bylinkách, brambory (1,3,7)
Pá 27. 2.	Polévka s vaječnou mlhovinou (1,3,7,9) A V. líčka na česneku, br. knedlík se špenátem (1,3,7) B Těstoviny Primavera (smetanová omáčka se zeleninou) (1,3,7) D4 Vepř. líčka, br. knedlík se špenátem (1,3,7)

Únor 2026

Alergeny jsou uvedeny v závorce za každým pokrmem či pochutinou Vytvořil: Adámková

Schválila nutriční terapeutka: Šímová

So 28. 2.	Polévka květáková(1,3,7) N,9 Smažené rybí filé, brambory, tatarka (1,3,4,7,10) D2,9/2 Rybí filé pečené na bylinkách, brambory (1,3,4,7) D4 Rybí filé pečené na bylinkách, brambory (1,3,4,7)
--------------	---