

Sestavení	Pondělí	Úterý	Středa	Čtvrtek	Pátek	Sobota	Neděle
	16.únor	17.únor	18.únor	19.únor	20.únor	21.únor	22.únor
Snídaně	Obložený talířek s měkkým salámem, krájená zelenina, pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,3,7)	Kynutý závin s makovou náplní, bílá káva nebo čaj (1,3,7,8)	Talířek s vajíčkovou pomazánkou a plátky rajčete, pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,3,7)	Šlehaný tvaroh s medem a strouhanými jablky, pečivo, kakaový nápoj nebo čaj (1,3,7)	Salámová pěna, krájená zelenina, pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,3,7)	Mazanec se zavařeninou, máslo, bílá káva nebo čaj (1,3,7)	Paštikový sýr s krájenou zeleninou, máslo, pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,3,7,8)
Přesnídávka	Ovoce dle denní nabídky	Ovocná přesnídávka	Ovoce dle denní nabídky	Sýrová mřížka s Madelandem (1,3,7)	Jablečné pyré s červenou řepou	Ovoce dle denní nabídky	Jogurt s ovocem (7)
Polévka oběd	Hrstková polévka (1,3,7,9)	Kmínová s vejcem (1,3,7,9)	Zelná s klobásou a zakysanou smetanou (1,7,9)	Kuřecí vývar se zeleninou a polévkovými těstovinami (1,3,7,9)	Francouzská cibulová s bílým vínem a sýrovými krutony (1,3,7,9)	Cizrnový krém s anglickou slaninou a zakysanou smetanou (1,3,7,9)	Hovězí vývar s masem, zeleninou a nudlemi (1,3,7,9)
Menu oběd 1	Vepřové kostky na plzeňský způsob, šumavské knedlíky (1,3,7)	Hovězí pečeně na slanině, těstoviny tarhoňa se zeleninou (1,3,9)	Smažený sekaný řízek v těstíčku s pažitkovými bramborami a řezem citronu(1,3,7)	Zapečené těstoviny se šunkou a zeleninou, sterilovaná okurka (1,3,7,9)	Kuřecí přírodní plátek s bramborovou kaší a dušenou mrkví (1,3,7)	Mleté hovězí maso v rajčatové omáčce se zeleninou a černými fazolemi, dušená rýže - chilli con carne (9)	Uzená kýta, smetanový špenát, bramborové knedlíky, smažená cibulka (1,3,7,9)
Menu oběd 2	Kuřecí rizoto se zeleninou sypané parmazánem (7)	Brokolicové placičky s petrželkovými bramborami a dipem ze zakysané smetany (1,3,7,9)	Tvarohové knedlíky se švestkami, sypané moučkovým cukrem, přelité máslem (1,3,7,8) Nedoporučujeme pro dietu č.9	Pečená treska na tomatech a bílém víně, těstovinová rýže se zeleninou (1,7,9)	Dukátové buchtíčky s vanilkovým krémem (1,3,7,8) Nedoporučujeme pro dietu č.9	Smažené žampiony, vařené brambory, tatarská omáčka (1,3,6,7,9,10)	Variace listových salátů se zeleninou a filírovaným krůtím prsem, s medohořčičnou zálivkou, pečivo (1,3,7,9)
Dezert	Sterilovaná červená řepa s kukuřicí	Zeleninový salát	Okurkový salát nebo ovocný kompot	Ovoce dle denní nabídky	Mandarinkový kompot	Zeleninový salát	Punčový řez (1,3,7,8)
Svačina	Listový šnek s krémem a rozinkami (1,3,7,8)	Litý koláč s ovocem (1,3,7)	Šunkový chlebiček (1,3,6,7,8,9,10)	Rohlíček s náplní a švýcarskou čokoládou (1,3,7,8)	Zeleninový chlebiček (1,3,7)	Pribináček (7)	Mangový pohár se šlehačkou (1,3,6,7,8)
Večeře	Sýrem zapečená masová směs se zeleninou na opečeném toastovém chlebu (1,3,7,9)	Chléb s máslem, olomouckými syrečky a jarní cibulkou (1,7)	Grilované kuře, kyselá okurka, chléb, pivo (1,3,7,9)	Květákový mozeček, pažitkové brambory (1,3,7)	Holandský sýrový salát, krájená zelenina, pečivo (1,3,6,78)	Ovesná kaše s banánem a borůvkami (1)	Gulášová polévka, tavený sýr, rajče, pečivo (1,3,7,9)
Druhá večeře určeno pro dietu č.9	Jablko se sýrem a tmavým pečivem (1,7)	Dia ovocná přesnídávka, tmavé pečivo (1)	Celozrnný chlebiček s dietní šunkou a salátovou okurkou (1,3,7,8)	Tmavé pečivo, rostlinné máslo, rajče (1,3,7)	Tmavé pečivo se žervé a rajčetem (1,3,7)	Bílý jogurt s dia marmeládou, tmavé pečivo (1,7)	Tmavé pečivo se sýrem a zeleninou (1,3,7)



Alergeny vyznačený v závorce za pokrmem. Na požádání lze připravit i vegetariánskou stravu. Veškerou stravu jsme schopni připravit i v dietních úpravách, pokud není stanoveno jinak. U snídaň a večerí nabízíme mimo jídelní lístek výběr pečiva, marmelády, paštiky, sýry, uzeniny a pod.



PŘEJEME VÁM DOBROU CHUŤ
JÍDELNÍ LÍSTEK PRO VÁS PŘIPRAVIL: František Spálený a Jindřich Vykypěl



	Pondělí 10.březen	Úterý 11.březen	Středa 12.březen	Čtvrtek 13.březen	Pátek 14.březen	Sobota 15.březen	Neděle 16.březen
Snídaně	Ovocný jogurt s čokoládovými cereáliemi, pečivo, máslo, bílá káva nebo čaj (1,3,7)	Tvarohový koláč, pečivo, máslo, kakaový nápoj nebo čaj (1,3,7)	Turistická pomazánka, krájená zelenina, pečivo nebo chléb, káva s mlékem nebo čaj (1,3,7)	Obložený talířek s měkkým salámem, tavený sýr, krájená zelenina, pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,3,7)	Pažitkové žervé, krájená zelenina, pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,3,7)	Koblihy s ovocnou náplní, bílá káva nebo čaj (1,3,7)	Obložený talířek se šunkou a sýrem, krájená zelenina, máslo, pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,3,7)
Přesnídávka	Ovoce dle denní nabídky	Preclík, mléko (1,3,7)	Pribináček (6,7)	Jablečné pyré s meruňkami	Ovoce dle denní nabídky	Mléčný zákys, pečivo (7)	Ovocná přesnídávka
Polévka oběd	Krémová polévka se žampiony a opečenou houskou (1,3,7)	Drůbeží vývar se zeleninou a vaječným svítkem (1,3,7,9)	Šumavská bramborová (1,7)	Zeleninový vývar s fritátovými nudlemi (1,3,7,9)	Minestrone polévka (1,3,7,9)	Hovězí vývar se zeleninou a drožd'ovým kapáním (1,3,7,9)	Krém z římského hrachu s praženou anglickou slaninou a opečeným chlebem (1,3,7,9)
Menu oběd 1	Kuřecí steak se sýrem, šunkou a broskví, pažitkové brambory (1,7)	Debrecinský guláš, houskové knedlíky (1,3,7)	Pečené kuře na divoko, dušená zeleninová rýže (1,7)	Hovězí pečeně na zázvoru, celozrnné knedlíky (1,3,7)	Vepřový plátek v přírodní šťávě, smetanové brambory, dušená zelenina (1,7,9)	Krůtí na paprice se zeleninou, vařené těstoviny (1,3,7,9)	Obrácený kuřecí řízek, bramborová kaše, kyselá okurka (1,3,7)
Menu oběd 1 dieta	Srbské zeleninové rizoto s vepřovým masem a balkánským sýrem (7)	Cizrnová kaše s vejcem na tvrdo a smaženou cibulkou (3)	Smažený květák, petrželové brambory, tatarská omáčka (1,3,6,7,9,10)	Zapečené fleky se špenátem a kuřecím masem (1,3,7)	Vaječná omeleta s meruňkami (1,3,7) nedoporučujeme pro dietu č.9	Pečené rybí filé na bílém víně s pórkem a anglickou slaninou, šťouchané brambory (4,7)	Zapečené palačinky s tvarohem a rozinkami (1,3,7) nedoporučujeme pro dietu č.9
Menu oběd 2	Srbské zeleninové rizoto s vepřovým masem a balkánským sýrem (7)	Cizrnová kaše s vejcem na tvrdo a smaženou cibulkou (3)	Smažený květák, petrželové brambory, tatarská omáčka (1,3,6,7,9,10)	Zapečené fleky se špenátem a kuřecím masem (1,3,7)	Vaječná omeleta s meruňkami (1,3,7) nedoporučujeme pro dietu č.9	Pečené rybí filé na bílém víně s pórkem a anglickou slaninou, šťouchané brambory (4,7)	Zapečené palačinky s tvarohem a rozinkami (1,3,7) nedoporučujeme pro dietu č.9
Menu oběd 2 dieta							
Salát / dezert	Dýňový kompot	Sterilovaná řepa s okurkou a kukuřicí (10)	Ovoce dle denní nabídky	Listová mřížka s pudinkem a malinami (1,3,7)	Zeleninový salát nebo ovocný kompot	Ředkvičky s pažitkou a jogurtem (7)	Strouhaná mrkev s pomeranči
Svačina	Tvarohová bábovka (1,3,7)	Jahodový puding s ovocem (7)	Perník s marmeládou (1,3,7,8)	Šlehaný tvaroh se skořicí a rozinkami (7)	Litý koláč s ovocem a drobenkou (1,3,7)	Banán	Zákusek (1,3,7,8)
Večeře	Sekaná s hořčicí a kyselou okurkou, chléb, pivo (1,3,7,10)	Sýrová pomazánka s jablky, pečivo (1,3,6,7,8)	Rybí salát, pečivo (1,3,4,6,7,8)	Těstovinové rizoto se zeleninou sypané uzeným sýrem, kyselá okurka (1,3,7)	Cikánská pečeně s krájenou zeleninou, máslo, pečivo (1,3,7)	Paštiková pěna, krájená zelenina, pečivo (1,3,6,7)	Buřty na černém pivu, chléb (1,9,10)
Večeře dieta							
Večeře určeno pro celiaki	Chléb s pomazánkovým máslem a krájenou zeleninou (1,7)	Tmavé pečivo s paštikou, salátová okurka (1,3,7)	Chléb s máslem a rajčetem (1,7)	Tmavé pečivo, dietní šunka, zelenina (1,)	Plátkový sýr, jablko, tmavý chléb (1,7)	Bílý jogurt s dia zavařeninou, tmavé pečivo (1,7)	Dia sušenky (1,3,7,8)

Snídaně

Obložený talířek s měkkým salámem, krájená zelenina, pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,3,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Hrstková polévka (1,3,7,9)

Vepřové kostky na plzeňský způsob, šumavské knedlíky (1,3,7)

nebo

Hrstková polévka (1,3,7,9)

Kuřecí rizoto se zeleninou sypané parmazánem (7)

Svačina

Listový šnek s krémem a rozinkami (1,3,7,8)

Večeře

Sýrem zapečená masová směs se zeleninou na opečeném toastovém chlebu (1,3,7,9)

Druhá večeře pro dietu č.9

Jablko se sýrem a tmavým pečivem (1,7)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Snídaně

Kynutý závin s makovou náplní, bílá káva nebo čaj (1,3,7,8)

Svačina

Ovocná přesnídávka

Oběd

Kmínová s vejcem (1,3,7,9)

Hovězí pečeně na slanině, těstoviny tarhoňa se zeleninou (1,3,9)

nebo

Kmínová s vejcem (1,3,7,9)

Brokolicové placičky s petrželkovými bramborami a dipem ze zakysané smetany

Svačina

Litý koláč s ovocem (1,3,7)

Večeře

Chléb s máslem, olomouckými syrečky a jarní cibulkou (1,7)

Druhá večeře pro dietu č.9

Dia ovocná přesnídávka, tmavé pečivo (1)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Snídaně

Talířek s vajíčkovou pomazánkou a plátky rajčete, pečivo,
káva s mlékem nebo čaj (1,3,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Zelná s klobásou a zakysanou smetanou (1,7,9)

Smažený sekaný řízek v těstíčku s pažitkovými
bramborami a řezem citronu (1,3,7)

nebo

Zelná s klobásou a zakysanou smetanou (1,7,9)

Tvarohové knedlíky se švestkami, sypané
moučkovým cukrem, přelitě máslem (1,3,7,8)

Svačina

Šunkový chlebíček (1,3,6,7,8,9,10)

Večeře

Grilované kuře, kyselá okurka, chléb, pivo
(1,3,7,9)

Druhá večeře pro dietu č.9

Celozrnný chlebíček s dietní šunkou a salátovou
okurkou (1,3,7,8)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Snídaně

Šlehaný tvaroh s medem a strouhanými jablky,
pečivo, kakaový nápoj nebo čaj (1,3,7)

Svačina

Sýrová mřížka s Madelandem (1,3,7)

Oběd

Kuřecí vývar se zeleninou a polévkovými
těstovinami (1,3,7,9)

Zapečené těstoviny se šunkou a zeleninou,
sterilovaná okurka (1,3,7,9)

nebo

Kuřecí vývar se zeleninou a polévkovými
těstovinami (1,3,7,9)

Pečená treska na tomatech a bílém víně,
těstovinová rýže se zeleninou (1,7,9)

Svačina

Rohlíček s náplní a švýcarskou čokoládou
(1,3,7,8)

Večeře

Květákový mozeček, pažitkové brambory (1,3,7)

Druhá večeře pro dietu č.9

Tmavé pečivo se žervé a rajčetem (1,3,7)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Snídaně

Salámová pěna, krájená zelenina, pečivo, káva
s mlékem nebo čaj (1,3,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Francouzská cibulová s bílým vínem a sýrovými
krutony (1,3,7,9)

Kuřecí přírodní plátek s bramborovou kaší a
dušenou mrkví (1,3,7)

nebo

Francouzská cibulová s bílým vínem a sýrovými
krutony (1,3,7,9)

Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem
(1,3,7,8) Nedoporučujeme pro dietu č.9

Svačina

Zeleninový chlebiček (1,3,7)

Večeře

Holandský sýrový salát, krájená zelenina, pečivo
(1,3,6,78)

Druhá večeře pro dietu č.9

Tmavé pečivo se žervé a rajčetem (1,3,7)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Snídaně

Mazanec se zavařeninou, máslo, bílá káva nebo čaj (1,3,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Cizrnový krém s anglickou slaninou a zakysanou smetanou (1,3,7,9)

Mleté hovězí maso v rajčatové omáčce se zeleninou a černými fazolemi, dušená rýže - chilli con carne (9)

nebo

Cizrnový krém s anglickou slaninou a zakysanou smetanou (1,3,7,9)

Smažené žampiony, vařené brambory, tatarská omáčka (1,3,6,7,9,10)

Svačina

Pribináček (7)

Večeře

Ovesná kaše s banánem a borůvkami (1)

Druhá večeře pro dietu č.9

Bílý jogurt s dia marmeládou, tmavé pečivo (1,7)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Jídelní lístek

Neděle

22.02.2026

Snídaně

Paštikový sýr s krájenou zeleninou, máslo, pečivo,
káva s mlékem nebo čaj (1,3,7,8)

Svačina

Jogurt s ovocem (7)

Oběd

Hovězí vývar s masem, zeleninou a nudlemi
(1,3,7,9)

Uzená kýta, smetanový špenát, bramborové
knedlíky, smažená cibulka (1,3,7,9)

nebo

Hovězí vývar s masem, zeleninou a nudlemi
(1,3,7,9)

Variace listových salátů se zeleninou a filírovaným krůtím
prsem, s medohořčičnou zálivkou, pečivo (1,3,7,9)

Svačina

Mangový pohár se šlehačkou (1,3,6,7,8)

Večeře

Gulášová polévka, tavený sýr, rajče, pečivo
(1,3,7,9)

Druhá večeře pro dietu č.9

Tmavé pečivo se sýrem a zeleninou (1,3,7)

Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Jídelní lístek

Pondělí

16.02.2026



Snídaně

Obložený talířek s měkkým salámem,
krájená zelenina, pečivo, káva s mlékem

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Hrstková polévka (1,3,7,9)

**Vepřové kostky na plzeňský způsob,
šumavské knedlíky (1,3,7)**

nebo

Hrstková polévka (1,3,7,9)

**Kuřecí rizoto se zeleninou sypané
parmazánem (7)**

Svačina

Listový šnek s krémem a rozinkami (1,3,7,8)

Večeře

Sýrem zapečená masová směs se zeleninou na
opečeném toastovém chlebu (1,3,7,9)

Druhá večeře pro dietu č.9

Jablko se sýrem a tmavým pečivem (1,7)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Jídelní lístek

Úterý 17.02.2026



Snídaně

Kynutý závin s makovou náplní, bílá káva
nebo čaj (1,3,7,8)

Svačina

Ovocná přesnídávka

Oběd

Kmínová s vejcem (1,3,7,9)

**Hovězí pečeně na slanině, těstoviny
tarhoňa se zeleninou (1,3,9)**

nebo

Kmínová s vejcem (1,3,7,9)

**Brokolicové placičky s petrželkovými
bramborami a dipem ze zakysané smetany
(1,3,7,9)**

Svačina

Litý koláč s ovocem (1,3,7)

Večeře

Chléb s máslem, olomouckými syrečky a
jarní cibulkou (1,7)

Druhá večeře pro dietu č.9

Dia ovocná přesnídávka, tmavé pečivo (1)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Jídelní lístek

Středa 18.02.2026



Snídaně

Talířek s vajíčkovou pomazánkou a plátky rajčete, pečivo, káva s mlékem nebo čaj

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Zelná s klobásou a zakysanou smetanou (1,7,9)

Smažený sekaný řízek v těstíčku s pažitkovými bramborami a řezem citronu(1,3,7)

nebo

Zelná s klobásou a zakysanou smetanou (1,7,9)

Tvarohové knedlíky se švestkami, sypané moučkovým cukrem, přelité máslem (1,3,7,8)

Nedoporučujeme pro dietu č.9

Svačina

Šunkový chlebíček (1,3,6,7,8,9,10)

Večeře

Grilované kuře, kyselá okurka, chléb, pivo (1,3,7,9)

Druhá večeře pro dietu č.9

Celozrnný chlebíček s dietní šunkou a salátovou okurkou (1,3,7,8)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Jídelní lístek

Čtvrtek 19.02.2026



Snídaně

Šlehaný tvaroh s medem a strouhanými jablky, pečivo, kakaový nápoj nebo

Svačina

Sýrová mřížka s Madelandem (1,3,7)

Oběd

Kuřecí vývar se zeleninou a polévkovými těstovinami (1,3,7,9)

Zapečené těstoviny se šunkou a zeleninou, sterilovaná okurka (1,3,7,9)

nebo

Kuřecí vývar se zeleninou a polévkovými těstovinami (1,3,7,9)
Pečená treska na tomatech a bílém víně, těstovinová rýže se zeleninou (1,7,9)

Svačina

Rohlíček s náplní a švýcarskou čokoládou (1,3,7,8)

Večeře

Květákový mozeček, pažitkové brambory (1,3,7)

Druhá večeře pro dietu č.9

Tmavé pečivo, rostlinné máslo, rajče (1,3,7)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Jídelní lístek

Pátek 20.02.2026



Snídaně

Salámová pěna, krájená zelenina, pečivo,
káva s mlékem nebo čaj (1,3,7)

Svačina

Jablečné pyré s červenou řepou

Oběd

**Francouzská cibulová s bílým vínem a
sýrovými krutony (1,3,7,9)**

**Kuřecí přírodní plátek s bramborovou
kaší a dušenou mrkví (1,3,7)**

nebo

**Francouzská cibulová s bílým vínem a
sýrovými krutony (1,3,7,9)**

**Dukátové buchtičky s vanilkovým
krémem (1,3,7,8) Nedoporučujeme pro
dietu č.9**

Svačina

Zeleninový chlebíček (1,3,7)

Večeře

Holandský sýrový salát, krájená zelenina,
pečivo (1,3,6,7,8)

Druhá večeře pro dietu č.9

Tmavé pečivo se žervé a rajčetem (1,3,7)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Jídelní lístek

Sobota 21.02.2026



Snídaně

Mazanec se zavařeninou, máslo, bílá káva
nebo čaj (1,3,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

**Cizrnový krém s anglickou slaninou a
zakysanou smetanou (1,3,7,9)**

**Mleté hovězí maso v rajčatové omáčce se
zeleninou a černými fazolemi, dušená rýže -
chilli con carne (9)**

nebo

**Cizrnový krém s anglickou slaninou a
zakysanou smetanou (1,3,7,9)**

**Smažené žampiony, vařené brambory,
tatarská omáčka (1,3,6,7,9,10)**

Svačina

Pribináček (7)

Večeře

Ovesná kaše s banánem a borůvkami (1)

Druhá večeře pro dietu č.9

Bílý jogurt s dia marmeládou, tmavé pečivo
(1,7)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Jídelní lístek

Neděle 22.02.2026



Snídaně

Paštikový sýr s krájenou zeleninou,
máslo, pečivo, káva s mlékem nebo

Svačina

Jogurt s ovocem (7)

Oběd

Hovězí vývar s masem, zeleninou a
nudlemi (1,3,7,9)

Uzená kýta, smetanový špenát, bramborové
knedlíky, smažená cibulka (1,3,7,9)

nebo

Hovězí vývar s masem, zeleninou a nudlemi
(1,3,7,9)

Variace listových salátů se zeleninou a
filírovaným krůtím prsem, s medohořčičnou
zálivkou, pečivo (1,3,7,9)

Svačina

Mangový pohár se šlehačkou (1,3,6,7,8)

Večeře

Gulášová polévka, tavený sýr, rajče,
pečivo (1,3,7,9)

Druhá večeře pro dietu č.9

Tmavé pečivo se sýrem a zeleninou (1,3,7)

Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

CHECK LIST - HODNOCENÍ STRAVY				#ODKAZ!	Datum:			16.02.2026	
TYP MENU	NÁZEV POKRMU	vzhled pokrmu			chut' pokrmu			POŽIVATELNOST	NÁZORY KLIENTŮ
		výborný	dobrý	nedobrý	výborné	dobré	nedobré		
Snídaně	Ovocný jogurt s čokoládovými cereáliemi, pečivo, máslo, bílá káva nebo čaj (1,3,7)								
Přesnídávka	Ovoce dle denní nabídky								
Polévka oběd	Krémová polévka se žampiony a opečenou houskou (1,3,7)								
Menu 1	Kuřecí steak se sýrem, šunkou a broskví, pažitkové brambory (1,7)								
Menu 2	Smažený květák, petrželové brambory, tatarská omáčka (1,3,6,7,9,10)								
Dezert / salát	Srbské zeleninové rizoto s vepřovým masem a balkánským sýrem (7)								
Svačina	Tvarohová bábovka (1,3,7)								
Večeře	Sekaná s hořčicí a kyselou okurkou, chléb, pivo (1,3,7,10)								
Večeře II.	Chléb s pomazánkovým máslem a krájenou zeleninou (1,7)								

CHECK LIST - HODNOCENÍ STRAVY		#ODKAZ!			Datum:			17.02.2026	
TYP MENU	NÁZEV POKRMU	vzhled pokrmu			chut' pokrmu			POŽIVATELNOST	NÁZORY KLIENTŮ
		výborný	dobrý	nedobrý	výborné	dobré	nedobré		
Snídaně	Tvarohový koláč, pečivo, máslo, kakaový nápoj nebo čaj (1,3,7)								
Přesnídávka	Preclík, mléko (1,3,7)								
Polévka oběd	Drůbeží vývar se zeleninou a vaječným svítkem (1,3,7,9)								
Menu 1	Debrecínský guláš, houskové knedlíky (1,3,7)								
Menu 2	Cizrnová kaše s vejcem na tvrdo a smaženou cibulkou (3)								
Dezert / salát	Cizrnová kaše s vejcem na tvrdo a smaženou cibulkou (3)								
Svačina	Jahodový puding s ovocem (7)								
Večeře	Sýrová pomazánka s jablky, pečivo (1,3,6,7,8)								
Večeře II.	Tmavé pečivo s paštikou, salátová okurka (1,3,7)								

CHECK LIST - HODNOCENÍ STRAVY

#ODKAZ!

Datum:

18.02.2026

TYP MENU	NÁZEV POKRMU	vzhled pokrmu			chut' pokrmu			POŽIVATELNOST	NÁZORY KLIENTŮ
		výborný	dobrý	nedobrý	výborné	dobré	nedobré		
Snídaně	Turistická pomazánka, krájená zelenina, pečivo nebo chléb, káva s mlékem nebo čaj (1,3,7)								
Přesnídávka	Pribináček (6,7)								
Polévka oběd	Šumavská bramborová (1,7)								
Menu 1	Pečené kuře na divoko, dušená zeleninová rýže (1,7)								
Menu 2	#ODKAZ!								
Dezert / salát	Smažený květák, petrželové brambory, tatarská omáčka (1,3,6,7,9,10)								
Svačina	Perník s marmeládou (1,3,7,8)								
Večeře	Rybí salát, pečivo (1,3,4,6,7,8)								
Večeře II.	Chléb s máslem a rajčetem (1,7)								

CHECK LIST - HODNOCENÍ STRAVY

#ODKAZ!

Datum:

19.02.2026

TYP MENU	NÁZEV POKRMU	vzhled pokrmu			chut' pokrmu			POŽIVATELNOST	NÁZORY KLIENTŮ
		výborný	dobrý	nedobrý	výborné	dobré	nedobré		
Snídaně	Obložený talířek s měkkým salámem, tavený sýr, krájená zelenina, pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,3,7)								
Přesnídávka	Jablečné pyré s meruňkami								
Polévka oběd	Zeleninový vývar s fritátovými nudlemi (1,3,7,9)								
Menu 1	Hovězí pečeně na zázvoru, celozrnné knedlíky (1,3,7)								
Menu 2	Zapečené fleky se špenátem a kuřecím masem (1,3,7)								
Dezert / salát	Zapečené fleky se špenátem a kuřecím masem (1,3,7)								
Svačina	Šlehaný tvaroh se skořicí a rozinkami (7)								
Večeře	Šlehaný tvaroh se skořicí a rozinkami (7)								
Večeře II.	Tmavé pečivo, dietní šunka, zelenina (1,)								

CHECK LIST - HODNOCENÍ STRAVY

#ODKAZ!

Datum:

20.02.2026

TYP MENU	NÁZEV POKRMU	vzhled pokrmu			chut' pokrmu			POŽIVATELNOST	NÁZORY KLIENTŮ
		výborný	dobrý	nedobrý	výborné	dobré	nedobré		
Snídaně	Pažitkové žervé, krájená zelenina, pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,3,7)								
Přesnídávka	Ovoce dle denní nabídky								
Polévka oběd	Minestrone polévka (1,3,7,9)								
Menu 1	Vepřový plátek v přírodní šťávě, smetanové brambory, dušená zelenina (1,7,9)								
Menu 2	Vaječná omeleta s meruňkami (1,3,7) nedoporučujeme pro dietu č.9								
Dezert / salát	Vaječná omeleta s meruňkami (1,3,7) nedoporučujeme pro dietu č.9								
Svačina	Litý koláč s ovocem a drobenkou (1,3,7)								
Večeře	Cikánská pečeně s krájenou zeleninou, máslo, pečivo (1,3,7)								
Večeře II.	Plátkový sýr, jablko, tmavý chléb (1,7)								

CHECK LIST - HODNOCENÍ STRAVY

#ODKAZ!

Datum:

21.02.2026

TYP MENU	NÁZEV POKRMU	vzhled pokrmu			chut' pokrmu			POŽIVATELNOST	NÁZORY KLIENTŮ
		výborný	dobrý	nedobrý	výborné	dobré	nedobré		
Snídaně	Koblihy s ovocnou náplní, bílá káva nebo čaj (1,3,7)								
Přesnídávka	Mléčný zákys, pečivo (7)								
Polévka oběd	Hovězí vývar se zeleninou a droždovým kapáním (1,3,7,9)								
Menu 1	Krůtí na paprice se zeleninou, vařené těstoviny (1,3,7,9)								
Menu 2	#ODKAZ!								
Dezert / salát	Pečené rybí filé na bílém víně s pórkem a anglickou slaninou, šťouchané brambory (4,7)								
Svačina	Banán								
Večeře	Paštiková pěna, krájená zelenina, pečivo (1,3,6,7)								
Večeře II.	Bílý jogurt s dia zavařeninou, tmavé pečivo (1,7)								

CHECK LIST - HODNOCENÍ STRAVY

#ODKAZ!

Datum:

22.02.2026

TYP MENU	NÁZEV POKRMU	vzhled pokrmu			chut' pokrmu			POŽIVATELNOST	NÁZORY KLIENTŮ
		výborný	dobrý	nedobrý	výborné	dobré	nedobré		
Snídaně	Ovocný jogurt s čokoládovými cereáliemi, pečivo, máslo, bílá káva nebo čaj (1,3,7)								
Přesnídávka	Ovoce dle denní nabídky								
Polévka oběd	Krémová polévka se žampiony a opečenou houskou (1,3,7)								
Menu 1	Kuřecí steak se sýrem, šunkou a broskví, pažitkové brambory (1,7)								
Menu 2	Smažený květák, petrželové brambory, tatarská omáčka (1,3,6,7,9,10)								
Dezert / salát	Zapečené palačinky s tvarohem a rozinkami (1,3,7) nedoporučujeme pro dietu č.9								
Svačina	Tvarohová bábovka (1,3,7)								
Večeře	Sekaná s hořčicí a kyselou okurkou, chléb, pivo (1,3,7,10)								
Dla večeře	Dla sušenky (1,3,7,8)								

Svačina

Druh jídla		Název	Čas výdeje jídla (od – do)		Měření teploty jídla			
					15 min. před výdejem na jídelně	u prvního klienta na patře	u posledního klienta na patře	15 min. před ukončením výdeje na jídelně
SNÍDANĚ	I..	Ovocný jogurt s čokoládovými cereáliemi, pečivo, máslo, bílá káva nebo čaj (1,3,7)	7.00					
PŘESNÍDÁVKA	I.	Ovoce dle denní nabídky	10.00					
POLÉVKY	I.	Krémová polévka se žampiony a opečenou houskou (1,3,7)	11.00	12.00				
HLAVNÍ JÍDLA	I.	Kuřecí steak se sýrem, šunkou a broskví, pažitkové brambory (1,7)	11.00	12.00				
	II.	Smažený květák, petrželové brambory, tatarská omáčka (1,3,6,7,9,10)	11.00	12.00				
	III.							
DEZERT / SALÁT		Srbské zeleninové rizoto s vepřovým masem a balkánským sýrem (7)	11.00	12.00				
ODPOLEDNÍ SVAČINA	I.	Tvarohová bábovka (1,3,7)	14.30					
VEČEŘE	I.	Sekaná s hořčicí a kyselou okurkou, chléb, pivo (1,3,7,10)	17.00					
	II.							
DRUHÁ VEČEŘE	I.	Chléb s pomazánkovým máslem a krájenou zeleninou (1,7)						
Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C, teplota studených jídel nesmí být vyšší nežli 10°C. Měření probíhá pomocí infra nebo vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray.								
VÝDEJ SCHVÁLIL:			PODPIS:					
SC-F-7.1-2 Verze:1.0			Zodpovědný za šablonu: T.Pondělíček Náhled: všichni zaměstnanci			Datum poslední změny: 20.9.2017 Status: schváleno		

Druh jídla		Název	Čas výdeje jídla (od – do)		Měření teploty jídla			
					15 min. před výdejem na jídelně	u prvního klienta na patře	u posledního klienta na patře	15 min. před ukončením výdeje na jídelně
SNÍDANĚ	I..	Tvarohový koláč, pečivo, máslo, kakaový nápoj nebo čaj (1,3,7)	7.00					
PŘESNÍDÁVKA	I.	Preclík, mléko (1,3,7)	10.00					
POLÉVKY	I.	Drůbeží vývar se zeleninou a vaječným svítkem (1,3,7,9)	11.00	12.00				
HLAVNÍ JÍDLA	I.	Debrecínský guláš, houskové knedlíky (1,3,7)	11.00	12.00				
	II.	Cizrnová kaše s vejcem na tvrdo a smaženou cibulkou (3)	11.00	12.00				
	III.							
DEZERT / SALÁT		Cizrnová kaše s vejcem na tvrdo a smaženou cibulkou (3)	11.00	12.00				
ODPOLEDNÍ SVAČINA	I.	Jahodový pudink s ovocem (7)	14.30					
VEČEŘE	I.	Sýrová pomazánka s jablky, pečivo (1,3,6,7,8)	17.00					
	II.							
DRUHÁ VEČEŘE	I.	Tmavé pečivo s paštikou, salátová okurka (1,3,7)						
Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C, teplota studených jídel nesmí být vyšší nežli 10°C. Měření probíhá pomocí infra nebo vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray.								
VÝDEJ SCHVÁLIL:			PODPIS:					
SC-F-7.1-2			Zodpovědný za šablonu: T.Pondělíček			Datum poslední změny: 20.9.2017		

EXPEDIČNÍ ZÁZNAM

18.02.2026

Druh jídla		Název	Čas výdeje jídel (od – do)		Měření teploty jídel			
					15 min. před výdejem na jídelně	u prvního klienta na patře	u posledního klienta na patře	15 min. před ukončením výdeje na jídelně
SNÍDANĚ	I.	Turistická pomazánka, krájená zelenina, pečivo nebo chléb, káva s mlékem nebo čaj (1,3,7)	7.00					
PŘESNÍDÁVKA	I.	Pribináček (6,7)	10.00					
POLÉVKY	I.	Šumavská bramborová (1,7)	11.00	12.00				
HLAVNÍ JÍDLA	I.	Pečené kuře na divoko, dušená zeleninová rýže (1,7)	11.00	12.00				
	II.	#ODKAZ!	11.00	12.00				
	III.							
DEZERT / SALÁT		Smažený květák, petrželové brambory, tatarská omáčka (1,3,6,7,9,10)	11.00	12.00				
ODPOLEDNÍ SVAČINA	I.	Perník s marmeládou (1,3,7,8)	14.30					
VEČEŘE	I.	Rybí salát, pečivo (1,3,4,6,7,8)	17.00					
	II.							
DRUHÁ VEČEŘE	I.	Chléb s máslem a rajčetem (1,7)						
Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C, teplota studených jídel nesmí být vyšší nežli 10°C. Měření probíhá pomocí infra nebo vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray.								
VÝDEJ SCHVÁLIL:			PODPIS:					
SC-F-7.1-2 Verze:1.0			Zodpovědný za šablonu: T.Pondělíček Náhled: všichni zaměstnanci			Datum poslední změny: 20.9.2017 Status: schváleno		

EXPEDIČNÍ ZÁZNAM

#ODKAZ!

19.02.2026

Druh jídla		Název	Čas výdeje jídel (od – do)		Měření teploty jídel			
					15 min. před výdejem na jídelně	u prvního klienta na patře	u posledního klienta na patře	15 min. před ukončením výdeje na jídelně
SNÍDANĚ	I.	Obložený talířek s měkkým salámem, tavený sýr, krájená zelenina, pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,3,7)	7.00					
PŘESNÍDÁVKA	I.	Jablečné pyré s meruňkami	10.00					
POLÉVKY	I.	Zeleninový vývar s fritátovými nudlemi (1,3,7,9)	11.00	12.00				
HLAVNÍ JÍDLA	I.	Hovězí pečeně na zázvoru, celozrnné knedlíky (1,3,7)	11.00	12.00				
	II.	Zapečené fleky se špenátem a kuřecím masem (1,3,7)	11.00	12.00				
	III.							
DEZERT / SALÁT		Zapečené fleky se špenátem a kuřecím masem (1,3,7)	11.00	12.00				
ODPOLEDNÍ SVAČINA	I.	Šlehaný tvaroh se skořicí a rozinkami (7)	14.30					
VEČEŘE	I.	Těstovinové rizoto se zeleninou sypané uzeným sýrem, kyselá okurka (1,3,7)	17.00					
	II.							
DRUHÁ VEČEŘE	I.	Tmavé pečivo, dietní šunka, zelenina (1,)						
Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C, teplota studených jídel nesmí být vyšší nežli 10°C. Měření probíhá pomocí infra nebo vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray.								
VÝDEJ SCHVÁLIL:			PODPIS:					

Druh jídla	Název	Čas výdeje jídel (od – do)		Měření teploty jídel			
				15 min. před výdejem na jídelně	u prvního klienta na patře	u posledního klienta na patře	15 min. před ukončením výdeje na jídelně
SNÍDANĚ	I.. Pažitkové žervé, krájená zelenina, pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,3,7)	7.00					
PŘESNÍDÁVKA	I. Ovoce dle denní nabídky	10.00					
POLÉVKY	I. Minestrone polévka (1,3,7,9)	11.00	12.00				
HLAVNÍ JÍDLA	I. Vepřový plátek v přírodní šťávě, smetanové brambory, dušená zelenina (1,7,9)	11.00	12.00				
	II. Vaječná omeleta s meruňkami (1,3,7) nedoporučujeme pro dietu č.9	11.00	12.00				
	III.						
DEZERT / SALÁT	Vaječná omeleta s meruňkami (1,3,7) nedoporučujeme pro dietu č.9	11.00	12.00				
ODPOLEDNÍ SVAČINA	I.	0 14.30					
VEČEŘE	I. Cikánská pečeně s krájenou zeleninou, máslo, pečivo (1,3,7)	17.00					
	II.						
DRUHÁ VEČEŘE	I. Plátkový sýr, jablko, tmavý chléb (1,7)						
Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C, teplota studených jídel nesmí být vyšší nežli 10°C. Měření probíhá pomocí infra nebo vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray.							
VÝDEJ SCHVÁLIL:		PODPIS:					
SC-F-7.1-2 Verze:1.0		Zodpovědný za šablonu: T.Pondělíček Náhled: všichni zaměstnanci		Datum poslední změny: 20.9.2017 Status: schváleno			

senevida		EXPEDIČNÍ ZÁZNAM		#ODKAZ!	21.02.2026			
Druh jídla		Název	Čas výdeje jídla (od – do)		Měření teploty jídla			
					15 min. před výdejem na jídelně	u prvního klienta na patře	u posledního klienta na patře	15 min. před ukončením výdeje na jídelně
SNÍDANĚ	I.	Koblihy s ovocnou náplní, bílá káva nebo čaj (1,3,7)	7.00					
PŘESNÍDÁVKA	I.	Mléčný zákys, pečivo (7)	10.00					
POLÉVKY	I.	Hovězí vývar se zeleninou a droždovým kapáním (1,3,7,9)	11.00	12.00				
HLAVNÍ JÍDLA	I.	Krůtí na paprice se zeleninou, važené těstoviny (1,3,7,9)	11.00	12.00				
	II.	Pečené rybí filé na bílém víně s pórkem a anglickou slaninou, šťouchané brambory (4,7)	11.00	12.00				
	III.							
DEZERT / SALÁT		Pečené rybí filé na bílém víně s pórkem a anglickou slaninou, šťouchané brambory (4,7)	11.00	12.00				
ODPOLEDNÍ SVAČINA	I.	Banán	14.30					
VEČEŘE	I.	Paštiková pěna, krájená zelenina, pečivo (1,3,6,7)	17.00					
	II.							
DRUHÁ VEČEŘE	I.	Bílý jogurt s dia zavařeninou, tmavé pečivo (1,7)						
Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C, teplota studených jídel nesmí být vyšší nežli 10°C. Měření probíhá pomocí infra nebo vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray.								

VÝDEJ SCHVÁLIL:		PODPIS:	
SC-F-7.1-2 Verze:1.0		Zodpovědný za šablonu: T.Pondělíček Náhled: všichni zaměstnanci	
		Datum poslední změny: 20.9.2017 Status: schváleno	



EXPEDIČNÍ ZÁZNAM

#ODKAZ!

22.02.2026

Druh jídla		Název	Čas výdeje jídel (od – do)		Měření teploty jídel			
					15 min. před výdejem na jidelně	u prvního klienta na patře	u posledního klienta na patře	15 min. před ukončením výdeje na patře
SNÍDANĚ	I.	Obložený talířek se šunkou a sýrem, krájená zelenina, máslo, pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,3,7)	7.00					
PŘESNÍDÁVKA	I.	Ovocná přesnídávka	10.00					
POLÉVKY	I.	Krém z římského hrachu s praženou anglickou slaninou a opečeným chlebem (1,3,7,9)	11.00	12.00				
Svačina	I.	Obrácený kuřecí řízek, bramborová kaše, kyselá okurka (1,3,7)	11.00	12.00				
	II.	Zapečené palačinky s tvarohem a rozinkami (1,3,7) nedoporučujeme pro dietu č.9	11.00	12.00				
	III.							
DEZERT / SALÁT		Zapečené palačinky s tvarohem a rozinkami (1,3,7) nedoporučujeme pro dietu č.9	11.00	12.00				
ODPOLEDNÍ SVAČINA	I.	Zákusek (1,3,7,8)	14.30					
VEČEŘE	I.	Buřty na černém pivu, chléb (1,9,10)	17.00					
	II.							
DRUHÁ VEČEŘE	I.	Dla sušenky (1,3,7,8)						

Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C, teplota studených jídel nesmí být vyšší nežli 10°C. Měření probíhá pomocí infra nebo vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray.								
VÝDEJ SCHVÁLIL:		PODPIS:						
SC-F-7.1-2 Verze:1.0		Zodpovědný za šablonu: T.Pondělíček Náhled: všichni zaměstnanci			Datum poslední změny: 20.9.2017 Status: schváleno			

Kontrola teploty jídel v letadlovém vozíku

Druh jídla		Název	TEPLOTA JÍDEL PŘI PŘEDÁNÍ V KUCHYNI		TEPLOTA JÍDEL PŘI ROZVOZU NA PATRECH		PATRO:	
			ČAS	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U PRVNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U POSLEDNÍH O KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA
POLÉVKA		Krémová polévka se žampiony a opečenou houskou (1,3,7)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ	Kuřecí steak se sýrem, šunkou a broskví, pažitkové brambory (1,7)						
	VARIANTA II. CELÁ	Smažený květák, petrželové brambory, tatarská omáčka (1,3,6,7,9,10)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ							
	VARIANTA II. KRÁJENÁ							
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX							
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX							
	SPECIÁLNÍ DIETA							
VEČEŘE	I.	Sekaná s hořčicí a kyselou okurkou, chléb, pivo (1,3,7,10)						
Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray. Měření provádíme těsně před podáním první porce a následně další měření těsně před podáním a konzumací poslední porce z letadlového vozíku.								

Kontrola teploty jídel v letadlovém vozíku

Druh jídla		Název	TEPLOTA JÍDEL PŘI PŘEDÁNÍ V KUCHYNI		TEPLOTA JÍDEL PŘI ROZVOZU NA PATRECH		PATRO:	
			ČAS	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U PRVNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U POSLEDNÍH O KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA
POLÉVKA		Krémová polévka se žampiony a opečenou houskou (1,3,7)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ	Kuřecí steak se sýrem, šunkou a broskví, pažitkové brambory (1,7)						
	VARIANTA II. CELÁ	Smažený květák, petrželové brambory, tatarská omáčka (1,3,6,7,9,10)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ							
	VARIANTA II. KRÁJENÁ							
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX							
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX							
	SPECIÁLNÍ DIETA							
VEČEŘE	I.	Sekaná s hořčicí a kyselou okurkou, chléb, pivo (1,3,7,10)						
Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray. Měření provádíme těsně před podáním první porce a následně další měření těsně před podáním a konzumací poslední porce z letadlového vozíku.								

Kontrola teploty jídel v letadlovém vozíku

Druh jídla		Název	TEPLOTA JÍDEL PŘI PŘEDÁNÍ V KUCHYNI		TEPLOTA JÍDEL PŘI ROZVOZU NA PATRECH		PATRO:	
			ČAS	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U PRVNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U POSLEDNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA
POLÉVKA		Drůbeží vývar se zeleninou a vaječným svítkem (1,3,7,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ	Debrecínský guláš, houskové knedlíky (1,3,7)						
	VARIANTA II. CELÁ	Cizmová kaše s vejcem na tvrdo a smaženou cibulkou (3)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ							
	VARIANTA II. KRÁJENÁ							
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX							
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX							
	SPECIÁLNÍ DIETA							
VEČEŘE	I.	Sýrová pomazánka s jablky, pečivo (1,3,6,7,8)						

Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray. Měření provádíme těsně před podáním první porce a následně další měření těsně před podáním a konzumací poslední porce z letadlového vozíku.

Kontrola teploty jídel v letadlovém vozíku

Druh jídla		Název	TEPLOTA JÍDEL PŘI PŘEDÁNÍ V KUCHYNI		TEPLOTA JÍDEL PŘI ROZVOZU NA PATRECH		PATRO:	
			ČAS	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U PRVNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U POSLEDNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA
POLÉVKA		Drůbeží vývar se zeleninou a vaječným svítkem (1,3,7,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ	Debrecínský guláš, houskové knedlíky (1,3,7)						
	VARIANTA II. CELÁ	Cizmová kaše s vejcem na tvrdo a smaženou cibulkou (3)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ							
	VARIANTA II. KRÁJENÁ							
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX							
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX							
	SPECIÁLNÍ DIETA							
VEČEŘE	I.	Sýrová pomazánka s jablky, pečivo (1,3,6,7,8)						

Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray. Měření provádíme těsně před podáním první porce a následně další měření těsně před podáním a konzumací poslední porce z letadlového vozíku.

Kontrola teploty jídel v letadlovém vozíku

Druh jídla		Název	TEPLOTA JÍDEL PŘI PŘEDÁNÍ V KUCHYNI		TEPLOTA JÍDEL PŘI ROZVOZU NA PATRECH		PATRO:	
			ČAS	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U PRVNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U POSLEDNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA
POLÉVKA		Šumavská bramborová (1,7)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ	Pečené kuře na divoko, dušená zeleninová rýže (1,7)						
	VARIANTA II. CELÁ	#ODKAZ!						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ							
	VARIANTA II. KRÁJENÁ							
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX							
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX							
	SPECIÁLNÍ DIETA							
VEČEŘE	I.	Rybí salát, pečivo (1,3,4,6,7,8)						

Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray. Měření provádíme těsně před podáním první porce a následně další měření těsně před podáním a konzumací poslední porce z letadlového vozíku.

Kontrola teploty jídel v letadlovém vozíku

Druh jídla		Název	TEPLOTA JÍDEL PŘI PŘEDÁNÍ V KUCHYNI		TEPLOTA JÍDEL PŘI ROZVOZU NA PATRECH		PATRO:	
			ČAS	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U PRVNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U POSLEDNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA
POLÉVKA		Šumavská bramborová (1,7)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ	Pečené kuře na divoko, dušená zeleninová rýže (1,7)						
	VARIANTA II. CELÁ	#ODKAZ!						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ							
	VARIANTA II. KRÁJENÁ							
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX							
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX							
	SPECIÁLNÍ DIETA							
VEČEŘE	I.	Rybí salát, pečivo (1,3,4,6,7,8)						

Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray. Měření provádíme těsně před podáním první porce a následně další měření těsně před podáním a konzumací poslední porce z letadlového vozíku.

Kontrola teploty jídel v letadlovém vozíku

Druh jídla		Název	TEPLOTA JÍDEL PŘI PŘEDÁNÍ V KUCHYNI		TEPLOTA JÍDEL PŘI ROZVOZU NA PATRECH		PATRO:	
			ČAS	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U PRVNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U POSLEDNÍH O KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA
POLÉVKA		Zeleninový vývar s fritátovými nudlemi (1,3,7,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ	Hovězí pečeně na zázvoru, celozrnné knedlíky (1,3,7)						
	VARIANTA II. CELÁ	Zapečené fleky se špenátem a kuřecím masem (1,3,7)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ							
	VARIANTA II. KRÁJENÁ							
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX							
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX							
	SPECIÁLNÍ DIETA							
VEČEŘE	I.	Těstovinové rizoto se zeleninou sypané uzeným sýrem, kyselá okurka (1,3,7)						
Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray. Měření provádíme těsně před podáním první porce a následně další měření těsně před podáním a konzumací poslední porce z letadlového vozíku.								

Kontrola teploty jídel v letadlovém vozíku

Druh jídla		Název	TEPLOTA JÍDEL PŘI PŘEDÁNÍ V KUCHYNI		TEPLOTA JÍDEL PŘI ROZVOZU NA PATRECH		PATRO:	
			ČAS	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U PRVNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U POSLEDNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA
POLÉVKA		Zeleninový vývar s fritátovými nudlemi (1,3,7,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ	Hovězí pečeně na zázvoru, celozrnné knedlíky (1,3,7)						
	VARIANTA II. CELÁ	Zapečené fleky se špenátem a kuřecím masem (1,3,7)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ							
	VARIANTA II. KRÁJENÁ							
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX							
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX							
	SPECIÁLNÍ DIETA							
VEČEŘE	I.	Těstovinové rizoto se zeleninou sypané uzeným sýrem, kyselá okurka (1,3,7)						

Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray. Měření provádíme těsně před podáním první porce a následně další měření těsně před podáním a konzumací poslední porce z letadlového vozíku.

Kontrola teploty jídel v letadlovém vozíku

Druh jídla		Název	TEPLOTA JÍDEL PŘI PŘEDÁNÍ V KUCHYNI		TEPLOTA JÍDEL PŘI ROZVOZU NA PATRECH		PATRO:	
			ČAS	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U PRVNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U POSLEDNÍH O KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA
POLÉVKA		Minestrone polévka (1,3,7,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ	Vepřový plátek v přírodní šťávě, smetanové brambory, dušená zelenina (1,7,9)						
	VARIANTA II. CELÁ	Vaječná omeleta s meruňkami (1,3,7) nedoporučujeme pro dietu č.9						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ							
	VARIANTA II. KRÁJENÁ							
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX							
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX							
	SPECIÁLNÍ DIETA							
VEČEŘE	I.	Cikánská pečeně s krájenou zeleninou, máslo, pečivo (1,3,7)						
Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray. Měření provádíme těsně před podáním první porce a následně další měření těsně před podáním a konzumací poslední porce z letadlového vozíku.								

Kontrola teploty jídel v letadlovém vozíku

Druh jídla		Název	TEPLOTA JÍDEL PŘI PŘEDÁNÍ V KUCHYNI		TEPLOTA JÍDEL PŘI ROZVOZU NA PATRECH		PATRO:	
			ČAS	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U PRVNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U POSLEDNÍH O KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA
POLÉVKA		Minestrone polévka (1,3,7,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ	Vepřový plátek v přírodní šťávě, smetanové brambory, dušená zelenina (1,7,9)						
	VARIANTA II. CELÁ	Vaječná omeleta s meruňkami (1,3,7) nedoporučujeme pro dietu č.9						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ							
	VARIANTA II. KRÁJENÁ							
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX							
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX							
	SPECIÁLNÍ DIETA							
VEČEŘE	I.	Cikánská pečeně s krájenou zeleninou, máslo, pečivo (1,3,7)						
Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray. Měření provádíme těsně před podáním první porce a následně další měření těsně před podáním a konzumací poslední porce z letadlového vozíku.								

Kontrola teploty jídel v letadlovém vozíku

Druh jídla		Název	TEPLOTA JÍDEL PŘI PŘEDÁNÍ V KUCHYNI		TEPLOTA JÍDEL PŘI ROZVOZU NA PATRECH		PATRO:	
			ČAS	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U PRVNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U POSLEDNÍH O KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA
POLÉVKA		Hovězí vývar se zeleninou a drožděovým kapáním (1,3,7,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ	Krůtí na paprice se zeleninou, važené těstoviny (1,3,7,9)						
	VARIANTA II. CELÁ	Pečené rybí filé na bílém víně s pórkem a anglickou slaninou, šťouchané brambory (4,7)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ							
	VARIANTA II. KRÁJENÁ							
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX							
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX							
	SPECIÁLNÍ DIETA							
VEČEŘE	I.	Paštiková pěna, krájená zelenina, pečivo (1,3,6,7)						
Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray. Měření provádíme těsně před podáním první porce a následně další měření těsně před podáním a konzumací poslední porce z letadlového vozíku.								

Kontrola teploty jídel v letadlovém vozíku

Druh jídla		Název	TEPLOTA JÍDEL PŘI PŘEDÁNÍ V KUCHYNI		TEPLOTA JÍDEL PŘI ROZVOZU NA PATRECH		PATRO:	
			ČAS	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U PRVNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U POSLEDNÍH O KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA
POLÉVKA		Hovězí vývar se zeleninou a droždovým kapáním (1,3,7,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ	Krůtí na paprice se zeleninou, važené těstoviny (1,3,7,9)						
	VARIANTA II. CELÁ	Pečené rybí filé na bílém víně s pórkem a anglickou slaninou, šťouchané brambory (4,7)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ							
	VARIANTA II. KRÁJENÁ							
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX							
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX							
	SPECIÁLNÍ DIETA							
VEČEŘE	I.	Paštiková pěna, krájená zelenina, pečivo (1,3,6,7)						
Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray. Měření provádíme těsně před podáním první porce a následně další měření těsně před podáním a konzumací poslední porce z letadlového vozíku.								

Kontrola teploty jídel v letadlovém vozíku

Druh jídla		Název	TEPLOTA JÍDEL PŘI PŘEDÁNÍ V KUCHYNI		TEPLOTA JÍDEL PŘI ROZVOZU NA PATRECH		PATRO:	
			ČAS	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U PRVNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U POSLEDNÍH O KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA
POLÉVKA		Krém z římského hrachu s praženou anglickou slaninou a opečeným chlebem (1,3,7,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ	Obrácený kuřečí řízek, bramborová kaše, kyselá okurka (1,3,7)						
	VARIANTA II. CELÁ	Zapečené palačinky s tvarohem a rozinkami (1,3,7) nedoporučujeme pro dietu č.9						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ							
	VARIANTA II. KRÁJENÁ							
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX							
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX							
	SPECIÁLNÍ DIETA							
VEČEŘE	I.	Buřty na černém pivu, chléb (1,9,10)						
Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray. Měření provádíme těsně před podáním první porce a následně další měření těsně před podáním a konzumací poslední porce z letadlového vozíku.								

Kontrola teploty jídel v letadlovém vozíku

Druh jídla		Název	TEPLOTA JÍDEL PŘI PŘEDÁNÍ V KUCHYNI		TEPLOTA JÍDEL PŘI ROZVOZU NA PATRECH		PATRO:	
			ČAS	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U PRVNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U POSLEDNÍH O KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA
POLÉVKA		Krém z římského hrachu s praženou anglickou slaninou a opečeným chlebem (1,3,7,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ	Obrácený kuřečí řízek, bramborová kaše, kyselá okurka (1,3,7)						
	VARIANTA II. CELÁ	Zapečené palačinky s tvarohem a rozinkami (1,3,7) nedoporučujeme pro dietu č.9						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ							
	VARIANTA II. KRÁJENÁ							
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX							
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX							
	SPECIÁLNÍ DIETA							
VEČEŘE	I.	Buřty na černém pivu, chléb (1,9,10)						
Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray. Měření provádíme těsně před podáním první porce a následně další měření těsně před podáním a konzumací poslední porce z letadlového vozíku.								