# Jídelní lístek od 2. listopadu do 8. listopadu 2026

| | Pondělí<br>2.listopadu | Úterý<br>3.listopadu | Středa<br>4.listopadu | Čtvrtek<br>5.listopadu | Pátek<br>6.listopadu | Sobota<br>7.listopadu | Neděle<br>8.listopadu |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Snídaně** | Sladké kynuté buchty, kakaový nápoj nebo čaj (1,3,6,7) | Obložený talířek s vysočina salámem, máslo, krájená zelenina, pečivo, bílá káva nebo čaj (1,7) | Ovocný jogurt, loupák, kakaový nápoj nebo čaj (1,3,7) | Obložený talířek se šunkovým salámem, krájenou zeleninou a máslem, pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,7) | Pomazánka z pečené zeleniny, pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,7) | Šátečky plněné ovocnou marmeládou a tvarohem, kakaový nápoj nebo čaj (1,3,7,8) | Játrová paštika, máslo, krájená zelenina, chléb, káva s mlékem nebo čaj (1,7) |
| **Přesnídávka** | Ovoce dle denní nabídky | Ovoce dle denní nabídky | Ovoce dle denní nabídky | Ovoce dle denní nabídky | Ovoce dle denní nabídky | Ovoce dle denní nabídky | Ovoce dle denní nabídky |
| **Polévka oběd** | Drůbeží vývar se zeleninou a játrovou rýží (1,3,6,9) | Boršč (1,9) | Zeleninová polévka s kapáním (1,3,6,7) | Hovězí vývar se zeleninou a vejcem (3,6,9) | Dršťková polévka (1,6) | Slepičí vývar se zeleninou a celestýnskými nudlemi (1,3,6,7,9) | Česneková polévka s vejci (3,6,9) |
| **Menu oběd 1** | Špikovaná hovězí pečeně, rajská omáčka, těstoviny (1,3,7) | Balkánská pljeskavica, petrželkové brambory (1,3,7) placičky z mletého masa | Debrecínský vepřový guláš, houskové knedlíky (1,3,7) | Rybí filé pečené po jadransku, vařené brambory (4) | Rizoto s vepřovým masem a zeleninou sypané sýrem (7) | Kuřecí maso na čínský způsob, dušená rýže (1,6) | Pečená vepřová krkovička na medu, fazolové lusky s anglickou slaninou, vařené brambory (1) |
| **Menu oběd 2** | Restované jarní kapustičky s rajčaty, smetanové brambory (7) | Zeleninový džuveč (rizoto) sypaný uzeným sýrem (7) | Hrachová kaše se sušenými rajčaty, bazalkou a olivovým olejem, bílé pečivo (1,12) | Pomalu pečená vepřová kýta po znojemsku, dušená rýže (1,7,10) | Palačinky se špenátem (1,3,7) | Lívance s lesními plody a zakysanou smetanou (1,3,7) Nedoporučujeme pro dietu č.9 | Gnocchi s vejci a listovým špenátem (3,7) |
| **Salát / Dezert** | Okurkový salát | Salát z čínského zelí s rukolou | Piškotový řez (1,3,7) | Zeleninový salát se sýrem feta (7,9) | Domácí perník(1,3,7) | Mandarinkový kompot (12) | Mrkvový salát (12) |
| **Svačina** | Karamelový biskvit (1,3,7) | Mléčný banánový koktejl (7) | Zakysaná smetana s jahodami (7) | Litý koláč s ovocem (1,3,7) | Obložený chlebíček (1,3,7) | Čokoládové rolky (1,3,7) | Punčový řez (1,3,6,7) |
| **Večeře** | Brokolicový mozeček, vařené brambory s máslem (3,7) | Těstoviny s kuřecím masem a zeleninou (1,3) | Farmářská pomazánka, krájená zelenina, houska (1,3,7,10) tavený sýr, vejce, salám, majonéza | Krupicová kaše s kakaem, moučkovým cukrem, přelitá máslem (1,6,7) | Teplý vídeňský párek, křen, hořčice, houska (1,10) | Vejce na tvrdo, tavený sýr, krájená zelenina, chléb (1,3,7) | Sýr Cottage, krájená zelenina, chléb (1,7) |
| **Druhá večeře**<br>určeno pro dietu č.9 | Bylinkové pomazánkové máslo, veka (1,7) | Ovocná přesnídávka | Chléb s pomazánkovým máslem a rajčetem (1,7) | Šunka, máslo, zelenina, veka (1,7) | Paštika, pečivo (1) | Sýr gouda, máslo, tmavý chléb (1,7) | Tuňáková pomazánka, veka (1,4,7,10,12) |

Alergeny vyznačeny v závorce za pokrmem.

Na požádání lze připravit i vegetariánskou stravu. Veškerou stravu jsme schopni připravit i v dietních úpravách, pokud není stanoveno jinak.

**PŘEJEME VÁM DOBROU CHUŤ**

**JÍDELNÍ LÍSTEK PRO VÁS PŘIPRAVILA:**
**NUTRIČNÍ SPECIALISTKA KVĚTA KRAJÍČKOVÁ**

Jídelní lístek **Pondělí** **2.11.2026**

## Snídaně

Sladké kynuté buchty, kakaový nápoj nebo čaj (1,3,6,7)

## Svačina

Ovoce dle denní nabídky

## Oběd

Drůbeží vývar se zeleninou a játrovou rýží (1,3,6,9)

Špikovaná hovězí pečeně, rajská omáčka, těstoviny (1,3,7)

nebo

Drůbeží vývar se zeleninou a játrovou rýží (1,3,6,9)

Restované jarní kapustičky s rajčaty, smetanové brambory (7)

## Svačina

Karamelový biskvit (1,3,7)

## Večeře

Brokolicový mozeček, vařené brambory s máslem (3,7)

## Druhá večeře pro dietu č.9

Bylinkové pomazánkové máslo, veka (1,7)



**Přejeme dobrou chuť**

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

senevida

Jídelní lístek Úterý **3.11.2026**

## Snídaně

Obložený talířek s vysočina salámem, máslo, krájená zelenina, pečivo, bílá káva nebo čaj (1,7)

## Svačina

Ovoce dle denní nabídky

## Oběd

Boršč (1,9)

Balkánská pljeskavica, petrželkové brambory (1,3,7)
placičky z mletého masa

nebo

Boršč (1,9)

Zeleninový džuveč (rizoto) sypaný uzeným sýrem (7)

## Svačina

Mléčný banánový koktejl (7)

## Večeře

Těstoviny s kuřecím masem a zeleninou (1,3)

## Druhá večeře pro dietu č.9

Ovocná přesnídávka



**Přejeme dobrou chuť**

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Jídelní lístek Středa **4.11.2026**

## Snídaně

Ovocný jogurt, loupák, kakaový nápoj nebo čaj (1,3,7)

## Svačina

Ovoce dle denní nabídky

## Oběd

Zeleninová polévka s kapáním (1,3,6,7)

Debrecínský vepřový guláš, houskové knedlíky (1,3,7)

nebo

Zeleninová polévka s kapáním (1,3,6,7)

Hrachová kaše se sušenými rajčaty, bazalkou a olivovým olejem, bílé pečivo (1,12)

## Svačina

Zakysaná smetana s jahodami (7)

## Večeře

Farmářská pomazánka, krájená zelenina, houska (1,3,7,10) tavený sýr, vejce, salám, majonéza

## Druhá večeře pro dietu č.9

Chléb s pomazánkovým máslem a rajčetem (1,7)



**Přejeme dobrou chuť**

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Jídelní lístek Čtvrtek **5.11.2026**

## Snídaně

Obložený talířek se šunkovým salámem, krájenou zeleninou a máslem, pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,7)

## Svačina

Ovoce dle denní nabídky

## Oběd

Hovězí vývar se zeleninou a vejcem (3,6,9)

Rybí filé pečené po jadransku, vařené brambory (4)

nebo

Hovězí vývar se zeleninou a vejcem (3,6,9)

Pomalu pečená vepřová kýta po znojemsku, dušená rýže (1,7,10)

## Svačina

Litý koláč s ovocem (1,3,7)

## Večeře

Krupicová kaše s kakaem, moučkovým cukrem, přelitá máslem (1,6,7)

## Druhá večeře pro dietu č.9

Paštika, pečivo (1)



**Přejeme dobrou chuť**

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

senevida

Jídelní lístek Pátek **6.11.2026**

## Snídaně

Pomazánka z pečené zeleniny, pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,7)

## Svačina

Ovoce dle denní nabídky

## Oběd

Dršťková polévka (1,6)

Rizoto s vepřovým masem a zeleninou sypané sýrem (7)

nebo

Dršťková polévka (1,6)

Palačinky se špenátem (1,3,7)

## Svačina

Obložený chlebíček (1,3,7)

## Večeře

Teplý vídeňský párek, křen, hořčice, houska (1,10)

## Druhá večeře pro dietu č.9

Paštika, pečivo (1)



**Přejeme dobrou chuť**

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Jídelní lístek Sobota **7.11.2026**

## Snídaně

Šátečky plněné ovocnou marmeládou a tvarohem, kakaový nápoj nebo čaj (1,3,7,8)

## Svačina

Ovoce dle denní nabídky

## Oběd

Slepičí vývar se zeleninou a celestýnskými nudlemi (1,3,6,7,9)

Kuřecí maso na čínský způsob, dušená rýže (1,6)

nebo

Slepičí vývar se zeleninou a celestýnskými nudlemi (1,3,6,7,9)

Lívance s lesními plody a zakysanou smetanou (1,3,7)
Nedoporučujeme pro dietu č.9

## Svačina

Čokoládové rolky (1,3,7)

## Večeře

Vejce na tvrdo, tavený sýr, krájená zelenina, chléb (1,3,7)

## Druhá večeře pro dietu č.9

Sýr gouda, máslo, tmavý chléb (1,7)



**Přejeme dobrou chuť**

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

**Jídelní lístek** **Neděle** **8.11.2026**

## Snídaně

Játrová paštika, máslo, krájená zelenina, chléb, káva s mlékem nebo čaj (1,7)

## Svačina

Ovoce dle denní nabídky

## Oběd

Česneková polévka s vejci (3,6,9)

Pečená vepřová krkovička na medu, fazolové lusky s anglickou slaninou, vařené brambory (1)

nebo

Česneková polévka s vejci (3,6,9)

Gnocchi s vejci a listovým špenátem (3,7)

## Svačina

Punčový řez (1,3,6,7)

## Večeře

Sýr Cottage, krájená zelenina, chléb (1,7)

## Druhá večeře pro dietu č.9

Tuňáková pomazánka, veka (1,4,7,10,12)

---

**Přejeme dobrou chuť**

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

# Jídelní lístek Pondělí 2.11.2026

Snídaně

Sladké kynuté buchty, kakaový nápoj nebo čaj
(1,3,6,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

**Drůbeží vývar se zeleninou a játrovou rýží (1,3,6,9)**

**Špikovaná hovězí pečeně, rajská omáčka, těstoviny (1,3,7)**

nebo

**Drůbeží vývar se zeleninou a játrovou rýží (1,3,6,9)**

**Restované jarní kapustičky s rajčaty, smetanové brambory (7)**



Svačina

Karamelový biskvit (1,3,7)

Večeře

Brokolicový mozeček, vařené brambory s máslem
(3,7)

Druhá večeře pro dietu č.9

Bylinkové pomazánkové máslo, veka (1,7)

**Přejeme dobrou chuť**

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

# Jídelní lístek

Úterý 3.11.2026

Snídaně

Obložený talířek s vysočina salamem, máslo, krájená zelenina, pečivo, bílá káva nebo čaj (1,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

**Boršč (1,9)**

**Balkánská pljeskavica, petrželkové brambory (1,3,7) placičky z mletého masa**

nebo

**Boršč (1,9)**

**Zeleninový džuveč (rizoto) sypaný uzeným sýrem (7)**



Svačina

Mléčný banánový koktejl (7)

Večeře

Těstoviny s kuřecím masem a zeleninou (1,3)

Druhá večeře pro dietu č.9

Ovocná přesnídávka

**Přejeme dobrou chuť**

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

# Jídelní lístek

Středa 4.11.2026

Snídaně

Ovocný jogurt, loupák, kakaový nápoj nebo čaj (1,3,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

**Zeleninová polévka s kapáním (1,3,6,7)**

**Debrecínský vepřový guláš, houskové knedlíky (1,3,7)**

nebo

**Zeleninová polévka s kapáním (1,3,6,7)**

**Hrachová kaše se sušenými rajčaty, bazalkou a olivovým olejem, bílé pečivo (1,12)**



Svačina

Zakysaná smetana s jahodami (7)

Večeře

Farmářská pomazánka, krájená zelenina, houska (1,3,7,10) tavený sýr, vejce, salám, majonéza

Druhá večeře pro dietu č.9

Chléb s pomazánkovým máslem a rajčetem (1,7)

**Přejeme dobrou chuť**

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

# Jídelní lístek

Čtvrtek 5.11.2026

senevida

**Snídaně**

Obložený talířek se šunkovým salámem, krájenou zeleninou a máslem, pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,7)

**Svačina**

Ovoce dle denní nabídky

**Oběd**

**Hovězí vývar se zeleninou a vejcem (3,6,9)**

**Rybí filé pečené po jadransku, vařené brambory (4)**

**nebo**

**Hovězí vývar se zeleninou a vejcem (3,6,9)**

**Pomalu pečená vepřová kýta po znojemsku, dušená rýže (1,7,10)**



**Svačina**

Litý koláč s ovocem (1,3,7)

**Večeře**

Krupicová kaše s kakaem, moučkovým cukrem, přelitá máslem (1,6,7)

**Druhá večeře** pro dietu č.9

Šunka, máslo, zelenina, veka (1,7)

**Přejeme dobrou chuť**

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

# Jídelní lístek

Pátek 6.11.2026

Snídaně

Pomazánka z pečené zeleniny, pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

**Dršťková polévka (1,6)**

**Rizoto s vepřovým masem a zeleninou sypané sýrem (7)**

nebo

**Dršťková polévka (1,6)**

**Palačinky se špenátem (1,3,7)**



Svačina

Obložený chlebíček (1,3,7)

Večeře

Teplý vídeňský párek, křen, hořčice, houska (1,10)

Druhá večeře pro dietu č.9

Paštika, pečivo (1)

**Přejeme dobrou chuť**

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

# Jídelní lístek

Sobota 7.11.2026

Snídaně

Šátečky plněné ovocnou marmeládou a tvarohem, kakaový nápoj nebo čaj (1,3,7,8)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

**Slepičí vývar se zeleninou a celestýnskými nudlemi (1,3,6,7,9)**

**Kuřecí maso na čínský způsob, dušená rýže (1,6)**

nebo

**Slepičí vývar se zeleninou a celestýnskými nudlemi (1,3,6,7,9)**

**Lívance s lesními plody a zakysanou smetanou (1,3,7) Nedoporučujeme pro dietu č.9**



Svačina

Čokoládové rolky (1,3,7)

Večeře

Vejce na tvrdo, tavený sýr, krájená zelenina, chléb (1,3,7)

Druhá večeře pro dietu č.9

Sýr gouda, máslo, tmavý chléb (1,7)

**Přejeme dobrou chuť**

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

# Jídelní lístek

Neděle 8.11.2026

**Snídaně**

**Játrová pašteika, máslo, krajena zelenina, chléb, káva s mlékem nebo čaj (1,7)**

**Svačina**

**Ovoce dle denní nabídky**

**Oběd**

**Česneková polévka s vejci (3,6,9)**

**Pečená vepřová krkovička na medu, fazolové lusky s anglickou slaninou, vařené brambory (1)**

**nebo**

**Česneková polévka s vejci (3,6,9)**

**Gnocchi s vejci a listovým špenátem (3,7)**

**Svačina**

**Punčový řez (1,3,6,7)**

**Večeře**

**Sýr Cottage, krájená zelenina, chléb (1,7)**

**Druhá večeře** pro dietu č.9

Tuňáková pomazánka, veka (1,4,7,10,12)

**Přejeme dobrou chuť**

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

CHECK LIST - HODNOCENÍ STRAVY #NAME? **Datum:** 2.11.2026

| TYP MENU | NÁZEV POKRMU | vzhled pokrmu | | | chuť pokrmu | | | POŽIVATELNOST | NÁZORY KLIENTŮ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | výborný | dobrý | nedobrý | výborné | dobré | nedobré | | |
| Snídaně | Sladké kynuté buchty, kakaový nápoj nebo čaj (1,3,6,7) | | | | | | | | |
| Přesnídávka | Ovoce dle denní nabídky | | | | | | | | |
| Polévka oběd | Drůbeží vývar se zeleninou a játrovou rýží (1,3,6,9) | | | | | | | | |
| Menu 1 | Špikovaná hovězí pečeně, rajská omáčka, těstoviny (1,3,7) | | | | | | | | |
| Menu 2 | Restované jarní kapustičky s rajčaty, smetanové brambory (7) | | | | | | | | |
| Dezert / salát | Okurkový salát | | | | | | | | |
| Svačina | Karamelový biskvit (1,3,7) | | | | | | | | |
| Večeře | Brokolicový mozeček, vařené brambory s máslem (3,7) | | | | | | | | |
| Večeře II. | Bylinkové pomazánkové máslo, veka (1,7) | | | | | | | | |

CHECK LIST - HODNOCENÍ STRAVY #NAME? **Datum:** 3.11.2026

| TYP MENU | NÁZEV POKRMU | vzhled pokrmu | | | chuť pokrmu | | | POŽIVATELNOST | NÁZORY KLIENTŮ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | výborný | dobrý | nedobrý | výborné | dobré | nedobré | | |
| Snídaně | Obložený talířek s vysočina salámem, máslo, krájená zelenina, pečivo, bílá káva nebo čaj (1,7) | | | | | | | | |
| Přesnídávka | Ovoce dle denní nabídky | | | | | | | | |
| Polévka oběd | Boršč (1,9) | | | | | | | | |
| Menu 1 | Balkánská pljeskavica, petrželkové brambory (1,3,7) placičky z mletého masa | | | | | | | | |
| Menu 2 | Zeleninový džuveč (rizoto) sypaný uzeným sýrem (7) | | | | | | | | |
| Dezert / salát | Salát z čínského zelí s rukolou | | | | | | | | |
| Svačina | Mléčný banánový koktejl (7) | | | | | | | | |
| Večeře | Těstoviny s kuřecím masem a zeleninou (1,3) | | | | | | | | |
| Večeře II. | Ovocná přesnídávka | | | | | | | | |

CHECK LIST - HODNOCENÍ STRAVY #NAME? **Datum:** 4.11.2026

| TYP MENU | NÁZEV POKRMU | vzhled pokrmu | | | chuť pokrmu | | | POŽIVATELNOST | NÁZORY KLIENTŮ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | výborný | dobrý | nedobrý | výborné | dobré | nedobré | | |
| Snídaně | Ovocný jogurt, loupák, kakaový nápoj nebo čaj (1,3,7) | | | | | | | | |
| Přesnídávka | Ovoce dle denní nabídky | | | | | | | | |
| Polévka oběd | Zeleninová polévka s kapáním (1,3,6,7) | | | | | | | | |
| Menu 1 | Debrecínský vepřový guláš, houskové knedlíky (1,3,7) | | | | | | | | |
| Menu 2 | Hrachová kaše se sušenými rajčaty, bazalkou a olivovým olejem, bílé pečivo (1,12) | | | | | | | | |
| Dezert / salát | Piškotový řez (1,3,7) | | | | | | | | |
| Svačina | Zakysaná smetana s jahodami (7) | | | | | | | | |
| Večeře | Farmářská pomazánka, krájená zelenina, houska (1,3,7,10) tavený sýr, vejce, salám, majonéza | | | | | | | | |
| Večeře II. | Chléb s pomazánkovým máslem a rajčetem (1,7) | | | | | | | | |

CHECK LIST - HODNOCENÍ STRAVY #NAME? **Datum:** 5.11.2026

| TYP MENU | NÁZEV POKRMU | vzhled pokrmu | | | chuť pokrmu | | | POŽIVATELNOST | NÁZORY KLIENTŮ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | výborný | dobrý | nedobrý | výborné | dobré | nedobré | | |
| Snídaně | Obložený talířek se šunkovým salámem, krájenou zeleninou a máslem, pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,7) | | | | | | | | |
| Přesnídávka | Ovoce dle denní nabídky | | | | | | | | |
| Polévka oběd | Hovězí vývar se zeleninou a vejcem (3,6,9) | | | | | | | | |
| Menu 1 | Rybí filé pečené po jadransku, vařené brambory (4) | | | | | | | | |
| Menu 2 | Pomalu pečená vepřová kýta po znojemsku, dušená rýže (1,7,10) | | | | | | | | |
| Dezert / salát | Zeleninový salát se sýrem feta (7,9) | | | | | | | | |
| Svačina | Litý koláč s ovocem (1,3,7) | | | | | | | | |
| Večeře | Krupicová kaše s kakaem, moučkovým cukrem, přelitá máslem (1,6,7) | | | | | | | | |
| Večeře II. | Šunka, máslo, zelenina, veka (1,7) | | | | | | | | |

CHECK LIST - HODNOCENÍ STRAVY #NAME? **Datum:** 6.11.2026

| TYP MENU | NÁZEV POKRMU | vzhled pokrmu | | | chuť pokrmu | | | POŽIVATELNOST | NÁZORY KLIENTŮ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | výborný | dobrý | nedobrý | výborné | dobré | nedobré | | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Snídaně | Pomazánka z pečené zeleniny, pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,7) | | | | | | | | |
| Přesnídávka | Ovoce dle denní nabídky | | | | | | | | |
| Polévka oběd | Dršťková polévka (1,6) | | | | | | | | |
| Menu 1 | Rizoto s vepřovým masem a zeleninou sypané sýrem (7) | | | | | | | | |
| Menu 2 | Palačinky se špenátem (1,3,7) | | | | | | | | |
| Dezert / salát | Domácí perník(1,3,7) | | | | | | | | |
| Svačina | Obložený chlebíček (1,3,7) | | | | | | | | |
| Večeře | Teplý vídeňský párek, křen, hořčice, houska (1,10) | | | | | | | | |
| Večeře II. | Paštika, pečivo (1) | | | | | | | | |

## CHECK LIST - HODNOCENÍ STRAVY

#NAME? **Datum:** 7.11.2026

| TYP MENU | NÁZEV POKRMU | vzhled pokrmu | | | chuť pokrmu | | | POŽIVATELNOST | NÁZORY KLIENTŮ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | výborný | dobrý | nedobrý | výborné | dobré | nedobré | | |
| Snídaně | Šátečky plněné ovocnou marmeládou a tvarohem, kakaový nápoj nebo čaj (1,3,7,8) | | | | | | | | |
| Přesnídávka | Ovoce dle denní nabídky | | | | | | | | |
| Polévka oběd | Slepičí vývar se zeleninou a celestýnskými nudlemi (1,3,6,7,9) | | | | | | | | |
| Menu 1 | Kuřecí maso na čínský způsob, dušená rýže (1,6) | | | | | | | | |
| Menu 2 | Lívance s lesními plody a zakysanou smetanou (1,3,7) Nedoporučujeme pro dietu č.9 | | | | | | | | |
| Dezert / salát | Mandarinkový kompot (12) | | | | | | | | |
| Svačina | Čokoládové rolky (1,3,7) | | | | | | | | |
| Večeře | Vejce na tvrdo, tavený sýr, krájená zelenina, chléb (1,3,7) | | | | | | | | |
| Večeře II. | Sýr gouda, máslo, tmavý chléb (1,7) | | | | | | | | |

## CHECK LIST - HODNOCENÍ STRAVY

#NAME? **Datum:** 8.11.2026

| TYP MENU | NÁZEV POKRMU | vzhled pokrmu | | | chuť pokrmu | | | POŽIVATELNOST | NÁZORY KLIENTŮ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | výborný | dobrý | nedobrý | výborné | dobré | nedobré | | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Snídaně | Játrová paštika, máslo, krájená zelenina, chléb, káva s mlékem nebo čaj (1,7) | | | | | | | | |
| Přesnídávka | Ovoce dle denní nabídky | | | | | | | | |
| Polévka oběd | Česneková polévka s vejci (3,6,9) | | | | | | | | |
| Menu 1 | Pečená vepřová krkovička na medu, fazolové lusky s anglickou slaninou, vařené brambory (1) | | | | | | | | |
| Menu 2 | Gnocchi s vejci a listovým špenátem (3,7) | | | | | | | | |
| Dezert / salát | Mrkvový salát (12) | | | | | | | | |
| Svačina | Punčový řez (1,3,6,7) | | | | | | | | |
| Večeře | Sýr Cottage, krájená zelenina, chléb (1,7) | | | | | | | | |
| Dia večeře | Tuňáková pomazánka, veka (1,4,7,10,12) | | | | | | | | |

Svačina

senevida

# EXPEDIČNÍ ZÁZNAM

2.11.2026

| 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.. | Sladké kynuté buchty, kakaový nápoj nebo čaj (1,3,6,7) | 7.00 | | | | | |
| PŘESNÍDÁVKA | I. | Ovoce dle denní nabídky | 10.00 | | | | | |
| POLÉVKY | I. | Drůbeží vývar se zeleninou a játrovou rýží (1,3,6,9) | 11.00 | 12.00 | | | | |
| HLAVNÍ JÍDLA | I. | Špikovaná hovězí pečeně, rajská omáčka, těstoviny (1,3,7) | 11.00 | 12.00 | | | | |
| | II. | Restované jarní kapustičky s rajčaty, smetanové brambory (7) | 11.00 | 12.00 | | | | |
| | III. | | | | | | | |
| DEZERT / SALÁT | | Okurkový salát | 11.00 | 12.00 | | | | |
| ODPOLEDNÍ SVAČINA | I. | Karamelový biskvit (1,3,7) | 14.30 | | | | | |
| VEČEŘE | I. | Brokolicový mozeček, vařené brambory s máslem (3,7) | 17.00 | | | | | |
| | II. | | | | | | | |
| DRUHÁ VEČEŘE | I. | Bylinkové pomazánkové máslo, veka (1,7) | | | | | | |

**Teplota podávaných teplých jídel nesmí býti nižší nežli 63°C, teplota studených jídel nesmí býti vyšší nežli 10°C. Měření probíhá pomocí infra nebo vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřící jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray.**

VÝDEJ SCHVÁLIL: PODPIS:



senevida

EXPEDIČNÍ ZÁZNAM

3.11.2026

| 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 vysočina salámem, máslo, krájená zelenina, pečivo, bílá káva nebo čaj (1,7) | 7.00 | | | | | |
| PŘESNÍDÁVKA | I. | Ovoce dle denní nabídky | 10.00 | | | | | |
| POLÉVKY | I. | Boršč (1,9) | 11.00 | 12.00 | | | | |
| HLAVNÍ JÍDLA | I. | Balkánská pljeskavica, petrželkové brambory (1,3,7) placičky z mletého masa | 11.00 | 12.00 | | | | |
| | II. | Zeleninový džuveč (rizoto) sypaný uzeným sýrem (7) | 11.00 | 12.00 | | | | |
| | III. | | | | | | | |
| DEZERT / SALÁT | | Salát z čínského zelí s rukolou | 11.00 | 12.00 | | | | |
| ODPOLEDNÍ SVAČINA | I. | Mléčný banánový koktejl (7) | 14.30 | | | | | |
| VEČEŘE | I. | Těstoviny s kuřecím masem a zeleninou (1,3) | 17.00 | | | | | |
| | II. | | | | | | | |
| DRUHÁ VEČEŘE | I. | Ovocná přesnídávka | | | | | | |

**Teplota podávaných teplých jídel nesmí býti nižší nežli 63°C, teplota studených jídel nesmí býti vyšší nežli 10°C. Měření probíhá pomocí infra nebo vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřící 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

4.11.2026

| 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.. | Ovocný jogurt, loupák, kakaový nápoj nebo čaj (1,3,7) | 7.00 | | | | | |
| PŘESNÍDÁVKA | I. | Ovoce dle denní nabídky | 10.00 | | | | | |
| POLÉVKY | I. | Zeleninová polévka s kapáním (1,3,6,7) | 11.00 | 12.00 | | | | |
| HLAVNÍ JÍDLA | I. | Debrecínský vepřový guláš, houskové knedlíky (1,3,7) | 11.00 | 12.00 | | | | |
| | II. | Hrachová kaše se sušenými rajčaty, bazalkou a olivovým olejem, bílé pečivo (1,12) | 11.00 | 12.00 | | | | |
| | III. | | | | | | | |
| DEZERT / SALÁT | | Piškotový řez (1,3,7) | 11.00 | 12.00 | | | | |
| ODPOLEDNÍ SVAČINA | I. | Zakysaná smetana s jahodami (7) | 14.30 | | | | | |
| VEČEŘE | I. | Farmářská pomazánka, krájená zelenina, houska (1,3,7,10) tavený sýr, vejce, salám, majonéza | 17.00 | | | | | |
| | II. | | | | | | | |
| DRUHÁ VEČEŘE | I. | Chléb s pomazánkovým máslem a rajčetem (1,7) | | | | | | |

**Teplota podávaných teplých jídel nesmí býti nižší nežli 63°C, teplota studených jídel nesmí býti vyšší nežli 10°C. Měření probíhá pomocí infra nebo vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřící jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray.**

VÝDEJ SCHVÁLIL: PODPIS:



senevida

# EXPEDIČNÍ ZÁZNAM

#NAME?

5.11.2026

| 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 se šunkovým salámem, krájenou zeleninou a máslem, pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,7) | 7.00 | | | | | |
| PŘESNÍDÁVKA | I. | Ovoce dle denní nabídky | 10.00 | | | | | |
| POLÉVKY | I. | Hovězí vývar se zeleninou a vejcem (3,6,9) | 11.00 | 12.00 | | | | |
| HLAVNÍ JÍDLA | I. | Rybí filé pečené po jadransku, vařené brambory (4) | 11.00 | 12.00 | | | | |
| | II. | Pomalu pečená vepřová kýta po znojemsku, dušená rýže (1,7,10) | 11.00 | 12.00 | | | | |
| | III. | | | | | | | |
| DEZERT / SALÁT | | Zeleninový salát se sýrem feta (7,9) | 11.00 | 12.00 | | | | |
| ODPOLEDNÍ SVAČINA | I. | Litý koláč s ovocem (1,3,7) | 14.30 | | | | | |
| VEČEŘE | I. | Krupicová kaše s kakaem, moučkovým cukrem, přelitá máslem (1,6,7) | 17.00 | | | | | |
| | II. | | | | | | | |
| DRUHÁ VEČEŘE | I. | Šunka, máslo, zelenina, veka (1,7) | | | | | | |

**Teplota podávaných teplých jídel nesmí býti nižší nežli 63°C, teplota studených jídel nesmí býti vyšší nežli 10°C. Měření probíhá pomocí infra nebo vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřící jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray.**

VÝDEJ SCHVÁLIL: PODPIS:

senevida

# EXPEDIČNÍ ZÁZNAM

**#NAME?** 6.11.2026

| 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.. | Pomazánka z pečené zeleniny, pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,7) | 7.00 | | | | | |
| PŘESNÍDÁVKA | I. | Ovoce dle denní nabídky | 10.00 | | | | | |
| POLÉVKY | I. | Dršťková polévka (1,6) | 11.00 | 12.00 | | | | |
| HLAVNÍ JÍDLA | I. | Rizoto s vepřovým masem a zeleninou sypané sýrem (7) | 11.00 | 12.00 | | | | |
| | II. | Palačinky se špenátem (1,3,7) | 11.00 | 12.00 | | | | |
| | III. | | | | | | | |
| DEZERT / SALÁT | | Domácí perník(1,3,7) | 11.00 | 12.00 | | | | |
| ODPOLEDNÍ SVAČINA | I. | Obložený chlebíček (1,3,7) | 14.30 | | | | | |
| VEČEŘE | I. | Teplý vídeňský párek, křen, hořčice, houska (1,10) | 17.00 | | | | | |
| | II. | | | | | | | |
| DRUHÁ VEČEŘE | I. | Paštika, pečivo (1) | | | | | | |

**Teplota podávaných teplých jídel nesmí býti nižší nežli 63°C, teplota studených jídel nesmí býti vyšší nežli 10°C. Měření probíhá pomocí infra nebo vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřící jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray.**

VÝDEJ SCHVÁLIL: PODPIS:



senevida

# EXPEDIČNÍ ZÁZNAM

**#NAME?** 7.11.2026

| 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.. | Šátečky plněné ovocnou marmeládou a tvarohem, kakaový nápoj nebo čaj (1,3,7,8) | 7.00 | | | | | |
| PŘESNÍDÁVKA | I. | Ovoce dle denní nabídky | 10.00 | | | | | |
| POLÉVKY | I. | Slepičí vývar se zeleninou a celestýnskými nudlemi (1,3,6,7,9) | 11.00 | 12.00 | | | | |
| HLAVNÍ JÍDLA | I. | Kuřecí maso na čínský způsob, dušená rýže (1,6) | 11.00 | 12.00 | | | | |
| | II. | Lívance s lesními plody a zakysanou smetanou (1,3,7) Nedoporučujeme pro dietu č.9 | 11.00 | 12.00 | | | | |
| | III. | | | | | | | |
| DEZERT / SALÁT | | Mandarinkový kompot (12) | 11.00 | 12.00 | | | | |
| ODPOLEDNÍ SVAČINA | I. | Čokoládové rolky (1,3,7) | 14.30 | | | | | |
| VEČEŘE | I. | Vejce na tvrdo, tavený sýr, krájená zelenina, chléb (1,3,7) | 17.00 | | | | | |
| | II. | | | | | | | |
| DRUHÁ VEČEŘE | I. | Sýr gouda, máslo, tmavý chléb (1,7) | | | | | | |

**Teplota podávaných teplých jídel nesmí býti nižší nežli 63°C, teplota studených jídel nesmí býti vyšší nežli 10°C. Měření probíhá pomocí infra nebo vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřící jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray.**

VÝDEJ SCHVÁLIL: PODPIS:

senevida

# EXPEDIČNÍ ZÁZNAM

**#NAME?** 8.11.2026

| 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.. | Játrová paštika, máslo, krájená zelenina, chléb, káva s mlékem nebo čaj (1,7) | 7.00 | | | | | |
| PŘESNÍDÁVKA | I. | Ovoce dle denní nabídky | 10.00 | | | | | |
| POLÉVKY | I. | Česneková polévka s vejci (3,6,9) | 11.00 | 12.00 | | | | |
| Svačina | I. | Pečená vepřová krkovička na medu, fazolové lusky s anglickou slaninou, vařené brambory (1) | 11.00 | 12.00 | | | | |
| | II. | Gnocchi s vejci a listovým špenátem (3,7) | 11.00 | 12.00 | | | | |
| | III. | | | | | | | |
| DEZERT / SALÁT | | Mrkvový salát (12) | 11.00 | 12.00 | | | | |
| ODPOLEDNÍ SVAČINA | I. | Punčový řez (1,3,6,7) | 14.30 | | | | | |
| VEČEŘE | I. | Sýr Cottage, krájená zelenina, chléb (1,7) | 17.00 | | | | | |
| | II. | | | | | | | |
| DRUHÁ VEČEŘE | I. | Tuňáková pomazánka, veka (1,4,7,10,12) | | | | | | |

**Teplota podávaných teplých jídel nesmí býti nižší nežli 63°C, teplota studených jídel nesmí býti vyšší nežli 10°C. Měření probíhá pomocí infra nebo vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřící jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray.**

VÝDEJ SCHVÁLIL: PODPIS:

# 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 játrovou rýží (1,3,6,9) | | | | | | |
| HLAVNÍ JÍDLA | **VARIANTA I. CELÁ** | Špikovaná hovězí pečeně, rajská omáčka, těstoviny (1,3,7) | | | | | | |
| | **VARIANTA II. CELÁ** | Restované jarní kapustičky s rajčaty, smetanové brambory (7) | | | | | | |
| | **VARIANTA I. KRÁJENÁ** | | | | | | | |
| | **VARIANTA II. KRÁJENÁ** | | | | | | | |
| | **VARIANTA I. BREIKOST / MIX** | | | | | | | |
| | **VARIANTA II. BREIKOST / MIX** | | | | | | | |
| | **SPECIÁLNÍ DIETA** | | | | | | | |
| VEČEŘE | I. | Brokolicový mozeček, vařené brambory s máslem (3,7) | | | | | | |

**Teplota podávaných teplých jídel nesmí býti nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřící jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray. Měření provádíme těsně před podáním první porce a následné 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 játrovou rýží (1,3,6,9) | | | | | | |
| HLAVNÍ JÍDLA | **VARIANTA I. CELÁ** | Špikovaná hovězí pečeně, rajská omáčka, těstoviny (1,3,7) | | | | | | |
| | **VARIANTA II. CELÁ** | Restované jarní kapustičky s rajčaty, smetanové brambory (7) | | | | | | |
| | **VARIANTA I. KRÁJENÁ** | | | | | | | |
| | **VARIANTA II. KRÁJENÁ** | | | | | | | |
| | **VARIANTA I. BREIKOST / MIX** | | | | | | | |
| | **VARIANTA II. BREIKOST / MIX** | | | | | | | |
| | **SPECIÁLNÍ DIETA** | | | | | | | |
| VEČEŘE | I. | Brokolicový mozeček, vařené brambory s máslem (3,7) | | | | | | |

**Teplota podávaných teplých jídel nesmí býti nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřící jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray. Měření provádíme těsně před podáním první porce a následné 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 | | Boršč (1,9) | | | | | | |
| HLAVNÍ JÍDLA | **VARIANTA I. CELÁ** | Balkánská pljeskavica, petrželkové brambory (1,3,7) placičky z mletého masa | | | | | | |
| | **VARIANTA II. CELÁ** | Zeleninový džuveč (rizoto) sypaný uzeným sýrem (7) | | | | | | |
| | **VARIANTA I. KRÁJENÁ** | | | | | | | |
| | **VARIANTA II. KRÁJENÁ** | | | | | | | |
| | **VARIANTA I. BREIKOST / MIX** | | | | | | | |
| | **VARIANTA II. BREIKOST / MIX** | | | | | | | |
| | **SPECIÁLNÍ DIETA** | | | | | | | |
| VEČEŘE | I. | Těstoviny s kuřecím masem a zeleninou (1,3) | | | | | | |

**Teplota podávaných teplých jídel nesmí býti nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřící jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray. Měření provádíme těsně před podáním první porce a následné 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 | | Boršč (1,9) | | | | | | |
| HLAVNÍ JÍDLA | **VARIANTA I. CELÁ** | Balkánská pljeskavica, petrželkové brambory (1,3,7) placičky z mletého masa | | | | | | |
| | **VARIANTA II. CELÁ** | Zeleninový džuveč (rizoto) sypaný uzeným sýrem (7) | | | | | | |
| | **VARIANTA I. KRÁJENÁ** | | | | | | | |
| | **VARIANTA II. KRÁJENÁ** | | | | | | | |
| | **VARIANTA I. BREIKOST / MIX** | | | | | | | |
| | **VARIANTA II. BREIKOST / MIX** | | | | | | | |
| | **SPECIÁLNÍ DIETA** | | | | | | | |
| VEČEŘE | I. | Těstoviny s kuřecím masem a zeleninou (1,3) | | | | | | |

**Teplota podávaných teplých jídel nesmí býti nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřící jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray. Měření provádíme těsně před podáním první porce a následné 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 | | Zeleninová polévka s kapáním (1,3,6,7) | | | | | | |
| HLAVNÍ JÍDLA | **VARIANTA I. CELÁ** | Debrecínský vepřový guláš, houskové knedlíky (1,3,7) | | | | | | |
| | **VARIANTA II. CELÁ** | Hrachová kaše se sušenými rajčaty, bazalkou a olivovým olejem, bílé pečivo (1,12) | | | | | | |
| | **VARIANTA I. KRÁJENÁ** | | | | | | | |
| | **VARIANTA II. KRÁJENÁ** | | | | | | | |
| | **VARIANTA I. BREIKOST / MIX** | | | | | | | |
| | **VARIANTA II. BREIKOST / MIX** | | | | | | | |
| | **SPECIÁLNÍ DIETA** | | | | | | | |
| VEČEŘE | I. | Farmářská pomazánka, krájená zelenina, houska (1,3,7,10) tavený sýr, vejce, salám, majonéza | | | | | | |

**Teplota podávaných teplých jídel nesmí býti nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřící jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray. Měření provádíme těsně před podáním první porce a následné 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 | | Zeleninová polévka s kapáním (1,3,6,7) | | | | | | |
| HLAVNÍ JÍDLA | **VARIANTA I. CELÁ** | Debrecínský vepřový guláš, houskové knedlíky (1,3,7) | | | | | | |
| | **VARIANTA II. CELÁ** | Hrachová kaše se sušenými rajčaty, bazalkou a olivovým olejem, bílé pečivo (1,12) | | | | | | |
| | **VARIANTA I. KRÁJENÁ** | | | | | | | |
| | **VARIANTA II. KRÁJENÁ** | | | | | | | |
| | **VARIANTA I. BREIKOST / MIX** | | | | | | | |
| | **VARIANTA II. BREIKOST / MIX** | | | | | | | |
| | **SPECIÁLNÍ DIETA** | | | | | | | |
| VEČEŘE | I. | Farmářská pomazánka, krájená zelenina, houska (1,3,7,10) tavený sýr, vejce, salám, majonéza | | | | | | |

**Teplota podávaných teplých jídel nesmí býti nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřící jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray. Měření provádíme těsně před podáním první porce a následné 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 | | Hovězí vývar se zeleninou a vejcem (3,6,9) | | | | | | |
| HLAVNÍ JÍDLA | **VARIANTA I. CELÁ** | Rybí filé pečené po jadransku, vařené brambory (4) | | | | | | |
| | **VARIANTA II. CELÁ** | Pomalu pečená vepřová kýta po znojemsku, dušená rýže (1,7,10) | | | | | | |
| | **VARIANTA I. KRÁJENÁ** | | | | | | | |
| | **VARIANTA II. KRÁJENÁ** | | | | | | | |
| | **VARIANTA I. BREIKOST / MIX** | | | | | | | |
| | **VARIANTA II. BREIKOST / MIX** | | | | | | | |
| | **SPECIÁLNÍ DIETA** | | | | | | | |
| VEČEŘE | I. | Krupicová kaše s kakaem, moučkovým cukrem, přelitá máslem (1,6,7) | | | | | | |

**Teplota podávaných teplých jídel nesmí býti nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřící jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray. Měření provádíme těsně před podáním první porce a následné 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 | | Hovězí vývar se zeleninou a vejcem (3,6,9) | | | | | | |
| HLAVNÍ JÍDLA | **VARIANTA I. CELÁ** | Rybí filé pečené po jadransku, vařené brambory (4) | | | | | | |
| | **VARIANTA II. CELÁ** | Pomalu pečená vepřová kýta po znojemsku, dušená rýže (1,7,10) | | | | | | |
| | **VARIANTA I. KRÁJENÁ** | | | | | | | |
| | **VARIANTA II. KRÁJENÁ** | | | | | | | |
| | **VARIANTA I. BREIKOST / MIX** | | | | | | | |
| | **VARIANTA II. BREIKOST / MIX** | | | | | | | |
| | **SPECIÁLNÍ DIETA** | | | | | | | |
| VEČEŘE | I. | Krupicová kaše s kakaem, moučkovým cukrem, přelitá máslem (1,6,7) | | | | | | |

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

senevida

# 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 | | Dršťková polévka (1,6) | | | | | | |
| HLAVNÍ JÍDLA | **VARIANTA I. CELÁ** | Rizoto s vepřovým masem a zeleninou sypané sýrem (7) | | | | | | |
| | **VARIANTA II. CELÁ** | Palačinky se špenátem (1,3,7) | | | | | | |
| | **VARIANTA I. KRÁJENÁ** | | | | | | | |
| | **VARIANTA II. KRÁJENÁ** | | | | | | | |
| | **VARIANTA I. BREIKOST / MIX** | | | | | | | |
| | **VARIANTA II. BREIKOST / MIX** | | | | | | | |
| | **SPECIÁLNÍ DIETA** | | | | | | | |
| VEČEŘE | I. | Teplý vídeňský párek, křen, hořčice, houska (1,10) | | | | | | |

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


senevida

# 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 | | Dršťková polévka (1,6) | | | | | | |
| HLAVNÍ JÍDLA | **VARIANTA I. CELÁ** | Rizoto s vepřovým masem a zeleninou sypané sýrem (7) | | | | | | |
| | **VARIANTA II. CELÁ** | Palačinky se špenátem (1,3,7) | | | | | | |
| | **VARIANTA I. KRÁJENÁ** | | | | | | | |
| | **VARIANTA II. KRÁJENÁ** | | | | | | | |
| | **VARIANTA I. BREIKOST / MIX** | | | | | | | |
| | **VARIANTA II. BREIKOST / MIX** | | | | | | | |
| | **SPECIÁLNÍ DIETA** | | | | | | | |
| VEČEŘE | I. | Teplý vídeňský párek, křen, hořčice, houska (1,10) | | | | | | |

**Teplota podávaných teplých jídel nesmí býti nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřící jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray. Měření provádíme těsně před podáním první porce a následné 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 | | Slepičí vývar se zeleninou a celestýnskými nudlemi (1,3,6,7,9) | | | | | | |
| HLAVNÍ JÍDLA | **VARIANTA I. CELÁ** | Kuřecí maso na čínský způsob, dušená rýže (1,6) | | | | | | |
| | **VARIANTA II. CELÁ** | Lívance s lesními plody a zakysanou smetanou (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. | Vejce na tvrdo, tavený sýr, krájená zelenina, chléb (1,3,7) | | | | | | |

**Teplota podávaných teplých jídel nesmí býti nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřící jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray. Měření provádíme těsně před podáním první porce a následné 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 | | Slepičí vývar se zeleninou a celestýnskými nudlemi (1,3,6,7,9) | | | | | | |
| HLAVNÍ JÍDLA | **VARIANTA I. CELÁ** | Kuřecí maso na čínský způsob, dušená rýže (1,6) | | | | | | |
| | **VARIANTA II. CELÁ** | Lívance s lesními plody a zakysanou smetanou (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. | Vejce na tvrdo, tavený sýr, krájená zelenina, chléb (1,3,7) | | | | | | |

**Teplota podávaných teplých jídel nesmí býti nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřící jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray. Měření provádíme těsně před podáním první porce a následné 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 | | Česneková polévka s vejci (3,6,9) | | | | | | |
| HLAVNÍ JÍDLA | **VARIANTA I. CELÁ** | Pečená vepřová krkovička na medu, fazolové lusky s anglickou slaninou, vařené brambory (1) | | | | | | |
| | **VARIANTA II. CELÁ** | Gnocchi s vejci a listovým špenátem (3,7) | | | | | | |
| | **VARIANTA I. KRÁJENÁ** | | | | | | | |
| | **VARIANTA II. KRÁJENÁ** | | | | | | | |
| | **VARIANTA I. BREIKOST / MIX** | | | | | | | |
| | **VARIANTA II. BREIKOST / MIX** | | | | | | | |
| | **SPECIÁLNÍ DIETA** | | | | | | | |
| VEČEŘE | I. | Sýr Cottage, krájená zelenina, chléb (1,7) | | | | | | |

**Teplota podávaných teplých jídel nesmí býti nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřící jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray. Měření provádíme těsně před podáním první porce a následné 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 | | Česneková polévka s vejci (3,6,9) | | | | | | |
| HLAVNÍ JÍDLA | **VARIANTA I. CELÁ** | Pečená vepřová krkovička na medu, fazolové lusky s anglickou slaninou, vařené brambory (1) | | | | | | |
| | **VARIANTA II. CELÁ** | Gnocchi s vejci a listovým špenátem (3,7) | | | | | | |
| | **VARIANTA I. KRÁJENÁ** | | | | | | | |
| | **VARIANTA II. KRÁJENÁ** | | | | | | | |
| | **VARIANTA I. BREIKOST / MIX** | | | | | | | |
| | **VARIANTA II. BREIKOST / MIX** | | | | | | | |
| | **SPECIÁLNÍ DIETA** | | | | | | | |
| VEČEŘE | I. | Sýr Cottage, krájená zelenina, chléb (1,7) | | | | | | |

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