

Druhá večeře

určeno pro dietu č.9



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



NUTRIČNÍ SPECIALISTKA KVĚTA KRAJÍČKOVÁ

Snídaně

Turistická pomazánka, krájená zelenina, chléb, bílá káva nebo čaj (1,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Krupicová s vejci (1,3,6,9)

Smažený kuřecí řízek, šťouchané brambory s jarní cibulkou (1,3,7)

nebo

Krupicová s vejci (1,3,6,9)

Houbové rizoto se zeleninou sypané strouhaným sýrem (7)

Svačina

Jogurt s ovesnými vločkami a ovocem (1,7)

Večeře

Flíčky s hlávkovým zelím a anglickou slaninou (1,3)

Druhá večeře pro dietu č.9

Mandarinka (1)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Snídaně

Lučina, krájená zelenina, pečivo, bílá káva nebo čaj
(1,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Bílá polévka s fazolovými lusky (1,7)

Pražská hovězí pečeně, kynuté knedlíky (1,3,7,10)

nebo

Bílá polévka s fazolovými lusky (1,7)

Fazolový guláš s klobásou, chléb (1)

Svačina

Jahodový puding se šlehačkou (7)

Večeře

Teplý párek, bramborová kaše s máslem, kyselá
okurka (7,10)

Druhá večeře pro dietu č.9

Tmavé pečivo se žervé a salátovou okurkou (1,7)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Snídaně

Obložený talířek se šunkovým salámem, krájená zelenina,
Flora, pečivo, bílá káva nebo čaj (1,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Slepičí vývar se zeleninou s kapáním (1,3,6,9)

Luhačovický špaček, bramborová kaše (1,3,7,9,10)

nebo

Slepičí vývar se zeleninou s kapáním (1,3,6,9)

Žemlovka s tvarohem, jablky a rozinkami (1,3,7)
Nedoporučujeme pro dietu č.9

Svačina

Pribináček (7)

Večeře

Salát z krabích tyčinek, pečivo, (1,3,4,6,7,9,10)

Druhá večeře pro dietu č.9

Ovocná přesnídávka



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Snídaně

Pomazánkové máslo se zeleninou, pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Kmínová polévka s vejcem (1,3,6,9)

Krůtí nudličky se zeleninou a smetanovou omáčkou, dušená rýže (1,7)

nebo

Kmínová polévka s vejcem (1,3,6,9)

Smažený hermelín, vařené brambory, tatarská omáčka (1,3,7,10,12)

Svačina

Tvarohový dezert s ovocem (7)

Večeře

Drůbeží pilaf se zeleninou sypaný uzeným sýrem, kyselá okurka (7,10)

Druhá večeře pro dietu č.9

Chléb s paštikou (1)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Snídaně

Pomazánka ze šunky a sýra, pečivo, krájená zelenina, káva s mlékem nebo čaj (1,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Frankfurtská polévka s uzeninou (1,6)

Pečená vepřová krkovička na kmínu, dušené červené zelí, bramborové knedlíky (1)

nebo

Frankfurtská polévka s uzeninou (1,6)

Velký zeleninový salát s vejcem, bylinkový dresink, tmavé pečivo (3,7)

Svačina

Obložený chlebiček s vysočinou a vejcem (1,3,7)

Večeře

Krupicová kaše s kakaem, cukrem a máslem (6,7)

Druhá večeře pro dietu č.9

Chléb s paštikou (1)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Snídaně

Makový závin, kakaový nápoj (1,3,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Polévka s játrovými knedlíčky a zeleninou (1,3,6,9)

Boloňské těstoviny se sýrem (1,3,7,9,12)

nebo

Polévka s játrovými knedlíčky a zeleninou (1,3,6,9)

Rybí filé v těstíčku, šťouchané brambory (1,3,4,7)

Svačina

Čokoládový biskvit s kokosem (1,7)

Večeře

Vepřová tlačěnka s cibulí a octem, chléb (1)

Druhá večeře pro dietu č.9

Jablko



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Jídelní lístek**Neděle****11.10.2026****Snídaně**

Cizrnová pomazánka, chléb, káva s mlékem nebo
nebo čaj (7,10)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Drůbeží vývar se zeleninou a vlasovými nudlemi
(1,3,6,9)

Hovězí plec pečená na černém pivu s kořenovou
zeleninou, šťouchané brambory s jarní cibulkou
(1,7,9)

nebo

Drůbeží vývar se zeleninou a vlasovými nudlemi
(1,3,6,9)

Variace listových salátů s krájenou zeleninou, bylinkovým
přelivem a kuřecím masem (7)

Svačina

Ovocný jogurt (7)

Večeře

Obložený talířek se třenou nivou, krájená zelenina,
chléb, (1,7)

Druhá večeře pro dietu č.9

Chléb, máslo, mléko (1,7)

Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Jídelní lístek

Pondělí

5.10.2026



Snídaně

Turistická pomazánka, krájená zelenina, chléb,
bílá káva nebo čaj (1,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Krupicová s vejci (1,3,6,9)

**Smažený kuřecí řízek, šťouchané brambory
s jarní cibulkou (1,3,7)**

nebo

Krupicová s vejci (1,3,6,9)

**Houbové rizoto se zeleninou sypané strouhaným sýrem
(7)**

Svačina

Jogurt s ovesnými vločkami a ovocem (1,7)

Večeře

Flíčky s hlávkovým zelím a anglickou slaninou (1,3)

Druhá večeře pro dietu č.9

Mandarinka (1)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Jídelní lístek

Úterý 6.10.2026



Snídaně

Lučina, krájená zelenina, pečivo, bílá káva
nebo čaj (1,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Bílá polévka s fazolovými lusky (1,7)

**Pražská hovězí pečeně, kynuté knedlíky
(1,3,7,10)**

nebo

Bílá polévka s fazolovými lusky (1,7)

Fazolový guláš s klobásou, chléb (1)

Svačina

Jahodový puding se šlehačkou (7)

Večeře

Teplý párek, bramborová kaše s máslem,
kyselá okurka (7,10)

Druhá večeře pro dietu č.9

Tmavé pečivo se žervé a salátovou okurkou
(1,7)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Jídelní lístek

Středa

7.10.2026



Snídaně

Udružený salátek se sýrkovým salámem,
krájená zelenina, Flora, pečivo, bílá káva nebo

čaj (1,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Slepičí vývar se zeleninou s kapáním
(1,3,6,9)

Luhačovický špaček, bramborová kaše
(1,3,7,9,10)

nebo

Slepičí vývar se zeleninou s kapáním
(1,3,6,9)

Žemlovka s tvarohem, jablky a rozinkami (1,3,7)
Nedoporučujeme pro dietu č.9

Svačina

Přibináček (7)

Večeře

Salát z krabích tyčinek, pečivo, (1,3,4,6,7,9,10)

Druhá večeře pro dietu č.9

Ovocná přesnídávka



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Jídelní lístek

Čtvrtek 8.10.2026



Snídaně

Pomazánkové máslo se zeleninou, pečivo,
káva s mlékem nebo čaj (1,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Kmínová polévka s vejcem (1,3,6,9)

**Krůtí nudličky se zeleninou a
smetanovou omáčkou, dušená rýže
(1,7)
nebo**

Kmínová polévka s vejcem (1,3,6,9)

**Smažený hermelín, vařené brambory,
tatarská omáčka (1,3,7,10,12)**

Svačina

Tvarohový dezert s ovocem (7)

Večeře

Drůbeží pilaf se zeleninou sypaný uzeným
sýrem, kyselá okurka (7,10)

Druhá večeře pro dietu č.9

Bílý jogurt (1,7)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Jídelní lístek

Pátek

9.10.2026



Snídaně

Pomazánka ze šunky a sýra, pečivo, krájená zelenina, káva s mlékem nebo čaj (1,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Frankfurtská polévka s uzeninou (1,6)

Pečená vepřová krkovička na kmínu, dušené červené zelí, bramborové knedlíky (1)

nebo

Frankfurtská polévka s uzeninou (1,6)

Velký zeleninový salát s vejcem, bylinkový dresink, tmavé pečivo (3,7)

Svačina

Obložený chlebiček s vysočinou a vejcem (1,3,7)

Večeře

Krupicová kaše s kakaem, cukrem a máslem (6,7)

Druhá večeře pro dietu č.9

Chléb s paštikou (1)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Jídelní lístek

Sobota

10.10.2026



Snídaně

Makový závin, kakaový nápoj (1,3,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

**Polévka s játrovými knedlíčky a zeleninou
(1,3,6,9)**

Boloňské těstoviny se sýrem (1,3,7,9,12)

nebo

**Polévka s játrovými knedlíčky a zeleninou
(1,3,6,9)**

**Rybí filé v těstíčku, šťouchané brambory
(1,3,4,7)**

Svačina

Čokoládový biskvit s kokosem (1,7)

Večeře

Vepřová tlačenka s cibulí a octem, chléb (1)

Druhá večeře pro dietu č.9

Jablko



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Jídelní lístek

Neděle 11.10.2026



Snídaně

Cizrnová pomazánka, chléb, káva s
mlékem nebo čaj (7,10)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Drůbeží vývar se zeleninou a vlasovými
nudlemi (1,3,6,9)

Hovězí plec pečená na černém pivu s
kořenovou zeleninou, šťouchané brambory s
jarní cibulkou (1,7,9)

nebo

Drůbeží vývar se zeleninou a vlasovými
nudlemi (1,3,6,9)

Variace listových salátů s krájenou
zeleninou, bylinkovým přelivem a kuřecím
masem (7)

Svačina

Ovocný jogurt (7)

Večeře

Obložený talířek se třenou nivou,
krájená zelenina, chléb, (1,7)

Druhá večeře pro dietu č.9

Chléb, máslo, mléko (1,7)

Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

CHECK LIST - HODNOCENÍ STRAVY								#NAME?	Datum:	5.10.2026
TYP MENU	NÁZEV POKRMU	vzhled pokrmu			chuť pokrmu			POŽIVATELNOST	NÁZORY KLIENTŮ	
		výborný	dobrý	nedobrý	výborné	dobré	nedobré			
Snídaně	Turistická pomazánka, krájená zelenina, chléb, bílá káva nebo čaj (1,7)									
Přesnídávka	Ovoce dle denní nabídky									
Polévka oběd	Krupicová s vejci (1,3,6,9)									
Menu 1	Smažený kuřecí řízek, šťouchané brambory s jarní cibulkou (1,3,7)									
Menu 2	Houbové rizoto se zeleninou sypané strouhaným sýrem (7)									
Dezert / salát	Okurkový salát									
Svačina	Jogurt s ovesnými vločkami a ovocem (1,7)									
Večeře	Flíčky s hlávkovým zelím a anglickou slaninou (1,3)									
Večeře II.	Mandarinka (1)									

CHECK LIST - HODNOCENÍ STRAVY								#NAME?	Datum:	6.10.2026
TYP MENU	NÁZEV POKRMU	vzhled pokrmu			chuť pokrmu			POŽIVATELNOST	NÁZORY KLIENTŮ	
		výborný	dobrý	nedobrý	výborné	dobré	nedobré			
Snídaně	Lučina, krájená zelenina, pečivo, bílá káva nebo čaj (1,7)									
Přesnídávka	Ovoce dle denní nabídky									
Polévka oběd	Bílá polévka s fazolovými lusky (1,7)									
Menu 1	Pražská hovězí pečeně, kynuté knedlíky (1,3,7,10)									
Menu 2	Fazolový guláš s klobásou, chléb (1)									
Dezert / salát	Šopský salát (7)									
Svačina	Jahodový puding se šlehačkou (7)									
Večeře	Teplý párek, bramborová kaše s máslem, kyselá okurka (7,10)									
Večeře II.	Tmavé pečivo se žervé a salátovou okurkou (1,7)									

CHECK LIST - HODNOCENÍ STRAVY								#NAME?	Datum:	7.10.2026
-------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--------	--------	-----------

TYP MENU	NÁZEV POKRMU	vzhled pokrmu			chuť pokrmu			POŽIVATELNOST	NÁZORY KLIENTŮ
		výborný	dobrý	nedobrý	výborné	dobré	nedobré		
Snídaně	Obložený talířek se šunkovým salámem, krájená zelenina, Flora, pečivo, bílá káva nebo čaj (1,7)								
Přesnídávka	Ovoce dle denní nabídky								
Polévka oběd	Slepičí vývar se zeleninou s kapáním (1,3,6,9)								
Menu 1	Luhačovický špaček, bramborová kaše (1,3,7,9,10)								
Menu 2	Žemlovka s tvarohem, jablky a rozinkami (1,3,7) Nedoporučujeme pro dietu č.9								
Dezert / salát	Míchaný kompot								
Svačina	Pribináček (7)								
Večeře	Salát z krabích tyčinek,pečivo,(1,3,4,6,7,9,10)								
Večeře II.	Ovocná přesnídávka								

CHECK LIST - HODNOCENÍ STRAVY

		#NAME?						Datum:	8.10.2026
TYP MENU	NÁZEV POKRMU	vzhled pokrmu			chuť pokrmu			POŽIVATELNOST	NÁZORY KLIENTŮ
		výborný	dobrý	nedobrý	výborné	dobré	nedobré		
Snídaně	Pomazánkové máslo se zeleninou, pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,7)								
Přesnídávka	Ovoce dle denní nabídky								
Polévka oběd	Kmínová polévka s vejcem (1,3,6,9)								
Menu 1	Krůtí nudličky se zeleninou a smetanovou omáčkou, dušená rýže (1,7)								
Menu 2	Smažený hermelín, vařené brambory, tatarská omáčka (1,3,7,10,12)								
Dezert / salát	Zelný salát (12)								
Svačina	Tvarohový dezert s ovocem (7)								
Večeře	Drůbeží pilaf se zeleninou sypaný uzeným sýrem, kyselá okurka (7,10)								
Večeře II.	Bílý jogurt (1,7)								

CHECK LIST - HODNOCENÍ STRAVY

		#NAME?						Datum:	9.10.2026
TYP MENU	NÁZEV POKRMU	vzhled pokrmu			chuť pokrmu			POŽIVATELNOST	NÁZORY KLIENTŮ
		výborný	dobrý	nedobrý	výborné	dobré	nedobré		

Snídaně	Pomazánka ze šunky a sýra, pečivo, krájená zelenina, káva s mlékem nebo čaj (1,7)								
Přesnídávka	Ovoce dle denní nabídky								
Polévka oběd	Frankfurtská polévka s uzeninou (1,6)								
Menu 1	Pečená vepřová krkovička na kmínu, dušené červené zelí, bramborové knedlíky (1)								
Menu 2	Velký zeleninový salát s vejcem, bylinkový dresink, tmavé pečivo (3,7)								
Dezert / salát	Mramorový řez (1,3,6,7)								
Svačina	Obložený chlebiček s vysočinou a vejcem (1,3,7)								
Večeře	Krupicová kaše s kakaem, cukrem a máslem (6,7)								
Večeře II.	Chléb s paštikou (1)								

CHECK LIST - HODNOCENÍ STRAVY									
				#NAME?			Datum:		
TYP MENU	NÁZEV POKRMU	vzhled pokrmu			chuť pokrmu			POŽIVATELNOST	NÁZORY KLIENTŮ
		výborný	dobrý	nedobrý	výborné	dobré	nedobré		
Snídaně	Makový závin, kakaový nápoj (1,3,7)								
Přesnídávka	Ovoce dle denní nabídky								
Polévka oběd	Polévka s játrovými knedlíčky a zeleninou (1,3,6,9)								
Menu 1	Boloňské těstoviny se sýrem (1,3,7,9,12)								
Menu 2	Rybí filé v těstíčku, šťouchané brambory (1,3,4,7)								
Dezert / salát	Ledový salát se sterilovanou zeleninou (10,12)								
Svačina	Čokoládový biskvit s kokosem (1,7)								
Večeře	Vepřová tlačěnka s cibulí a octem, chléb (1)								
Večeře II.	Jablko								

CHECK LIST - HODNOCENÍ STRAVY									
				#NAME?			Datum:		
TYP MENU	NÁZEV POKRMU	vzhled pokrmu			chuť pokrmu			POŽIVATELNOST	NÁZORY KLIENTŮ
		výborný	dobrý	nedobrý	výborné	dobré	nedobré		

Snídaně	Cizrnová pomazánka, chléb, káva s mlékem nebo nebo čaj (7,10)								
Přesnídávka	Ovoce dle denní nabídky								
Polévka oběd	Drůbeží vývar se zeleninou a vlasovými nudlemi (1,3,6,9)								
Menu 1	Hovězí plec pečená na černém pivu s kořenovou zeleninou, šťouchané brambory s jarní cibulkou (1,7,9)								
Menu 2	Variace listových salátů s krájenou zeleninou, bylinkovým přelivem a kuřecím masem (7)								
Dezert / salát	Nedělní dezert (1,3,7,8)								
Svačina	Ovocný jogurt (7)								
Večeře	Obložený talířek se třenou nivou, krájená zelenina, chléb, (1,7)								
Dia večeře	Chléb, máslo, mléko (1,7)								

Svačina

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, chléb, bílá káva nebo čaj (1,7)	7.00					
PŘESNÍDÁVKA	I.	Ovoce dle denní nabídky	10.00					
POLÉVKY	I.	Krupicová s vejci (1,3,6,9)	11.00	12.00				
HLAVNÍ JÍDLA	I.	Smažený kuřecí řízek, šťouchané brambory s jarní cibulkou (1,3,7)	11.00	12.00				
	II.	Houbové rizoto se zeleninou sypané strouhaným sýrem (7)	11.00	12.00				
	III.							
DEZERT / SALÁT		Okurkový salát	11.00	12.00				
ODPOLEDNÍ SVAČINA	I.	Jogurt s ovesnými vločkami a ovocem (1,7)	14.30					
VEČEŘE	I.	Flíčky s hlávkovým zelím a anglickou slaninou (1,3)	17.00					
	II.							
DRUHÁ VEČEŘE	I.	Mandarinka (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 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		

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..	Lučina, krájená zelenina, pečivo, bílá káva nebo čaj (1,7)	7.00					
PŘESNÍDÁVKA	I.	Ovoce dle denní nabídky	10.00					
POLÉVKY	I.	Bílá polévka s fazolovými lusky (1,7)	11.00	12.00				
HLAVNÍ JÍDLA	I.	Pražská hovězí pečeně, kynuté knedlíky (1,3,7,10)	11.00	12.00				
	II.	Fazolový guláš s klobásou, chléb (1)	11.00	12.00				
	III.							
DEZERT / SALÁT		Šopský salát (7)	11.00	12.00				
ODPOLEDNÍ SVAČINA	I.	Jahodový pudink se šlehačkou (7)	14.30					
VEČEŘE	I.	Teplý párek, bramborová kaše s máslem, kyselá okurka (7,10)	17.00					
	II.							
DRUHÁ VEČEŘE	I.	Tmavé pečivo se žervé a salátovou okurkou (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 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		

Druh jídla	Název	Čas výdeje jídel		Měření teploty jídel			
		(od – do)		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, krájená zelenina, Flora, pečivo, bílá káva nebo čaj (1,7)	7.00					
PŘESNÍDÁVKA	I. Ovoce dle denní nabídky	10.00					
POLÉVKY	I. Slepíčí vývar se zeleninou s kapáním (1,3,6,9)	11.00	12.00				
HLAVNÍ JÍDLA	I. Luhačovický špaček, bramborová kaše (1,3,7,9,10)	11.00	12.00				
	II. Žemlovka s tvarohem, jablky a rozinkami (1,3,7) Nedoporučujeme pro dietu č.9	11.00	12.00				
	III.						
DEZERT / SALÁT	Míchaný kompot	11.00	12.00				
ODPOLEDNÍ SVAČINA	I. Pribináček (7)	14.30					
VEČEŘE	I. Salát z krabích tyčinek, pečivo, (1,3,4,6,7,9,10)	17.00					
	II.						
DRUHÁ VEČEŘE	I. Ovocná přesnídávka						
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 jídel		Měření teploty jídel			
		(od – do)		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.. Pomazánkové máslo se zeleninou, pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,7)	7.00					
PŘESNÍDÁVKA	I. Ovoce dle denní nabídky	10.00					
POLÉVKY	I. Kmínová polévka s vejcem (1,3,6,9)	11.00	12.00				
HLAVNÍ JÍDLA	I. Krůtí nudličky se zeleninou a smetanovou omáčkou, dušená rýže (1,7)	11.00	12.00				
	II. Smažený hermelín, vařené brambory, tatarská omáčka (1,3,7,10,12)	11.00	12.00				
	III.						
DEZERT / SALÁT	Zelný salát (12)	11.00	12.00				
ODPOLEDNÍ SVAČINA	I. Tvarohový dezert s ovocem (7)	14.30					
VEČEŘE	I. Drůbeží pilaf se zeleninou sypaný uzeným sýrem, kyselá okurka (7,10)	17.00					
	II.						
DRUHÁ VEČEŘE	I. Bílý jogurt (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		Zodpovědný za šablonu: T.Pondělíček		Datum poslední změny: 20.9.2017			

**EXPEDIČNÍ ZÁZNAM**

#NAME?

9.10.2026

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 jidelně
SNÍDANĚ	I..	Pomazánka ze šunky a sýra, pečivo, krájená zelenina, káva s mlékem nebo čaj (1,7)	7.00					
PŘESNÍDÁVKA	I.	Ovoce dle denní nabídky	10.00					
POLÉVKY	I.	Frankfurtská polévka s uzeninou (1,6)	11.00	12.00				
HLAVNÍ JÍDLA	I.	Pečená vepřová krkovička na kmínu, dušené červené zelí, bramborové knedlíky (1)	11.00	12.00				
	II.	Velký zeleninový salát s vejcem, bylinkový dresink, tmavé pečivo (3,7)	11.00	12.00				
	III.							
DEZERT / SALÁT		Mramorový řez (1,3,6,7)	11.00	12.00				
ODPOLEDNÍ SVAČINA	I.	Obložený chlebiček s vysočinou a vejcem (1,3,7)	14.30					
VEČEŘE	I.	Krupicová kaše s kakaem, cukrem a máslem (6,7)	17.00					
	II.							
DRUHÁ VEČEŘE	I.	Chléb s paštikou (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 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		

**EXPEDIČNÍ ZÁZNAM**

#NAME?

10.10.2026

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 jidelně
SNÍDANĚ	I..	Makový závin, kakaový nápoj (1,3,7)	7.00					
PŘESNÍDÁVKA	I.	Ovoce dle denní nabídky	10.00					
POLÉVKY	I.	Polévka s játrovými knedlíčky a zeleninou (1,3,6,9)	11.00	12.00				
HLAVNÍ JÍDLA	I.	Boloňské těstoviny se sýrem (1,3,7,9,12)	11.00	12.00				
	II.	Rybí filé v těstíčku, šťouchané brambory (1,3,4,7)	11.00	12.00				
	III.							
DEZERT / SALÁT		Ledový salát se sterilovanou zeleninou (10,12)	11.00	12.00				
ODPOLEDNÍ SVAČINA	I.	Čokoládový biskvit s kokosem (1,7)	14.30					
VEČEŘE	I.	Vepřová tlačenka s cibulí a octem, chléb (1)	17.00					
	II.							
DRUHÁ VEČEŘE	I.	Jablko						
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 měřící jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray.								
VÝDEJ SCHVÁLIL:			PODPIS:					

**EXPEDIČNÍ ZÁZNAM**

#NAME?

11.10.2026

Druh jídla		Název	Čas výdeje jídel		Měření teploty jídel			
			(od – do)		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..	Cizrnová pomazánka, chléb, káva s mlékem nebo nebo čaj (7,10)	7.00					
PŘESNÍDÁVKA	I.	Ovoce dle denní nabídky	10.00					
POLÉVKY	I.	Drůbeží vývar se zeleninou a vlasovými nudlemi (1,3,6,9)	11.00	12.00				
Svačina	I.	Hovězí plec pečená na černém pivu s kořenovou zeleninou, šťouchané brambory s jarní cibulkou (1,7,9)	11.00	12.00				
	II.	Variace listových salátů s krájenou zeleninou, bylinkovým přelivem a kuřecím masem (7)	11.00	12.00				
	III.							
DEZERT / SALÁT		Nedělní dezert (1,3,7,8)	11.00	12.00				
ODPOLEDNÍ SVAČINA	I.	Ovocný jogurt (7)	14.30					
VEČEŘE	I.	Obložený talířek se třenou nivou, krájená zelenina, chléb, (1,7)	17.00					
	II.							
DRUHÁ VEČEŘE	I.	Chléb, máslo, mléko (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:

Kontrola teploty jídel v letadlovém vozíku

Druh jídla		Název	TEPLOTA JÍDEL PŘI PŘEDÁNÍ		TEPLOTA JÍDEL PŘI ROZVOZU NA PATRECH		PATRO:	
			KUCHYNI		ČAS U PRVNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U POSLEDNÍH O KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA
			ČAS	NAMĚŘENÁ TEPLOTA				
POLÉVKA		Krupicová s vejci (1,3,6,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ	Smažený kuřecí řízek, šťouchané brambory s jarní cibulkou (1,3,7)						
	VARIANTA II. CELÁ	Houbové rizoto se zeleninou sypané strouhaným sýrem (7)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ							
	VARIANTA II. KRÁJENÁ							
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX							
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX							
	SPECIÁLNÍ DIETA							
VEČEŘE	I.	Flíčky s hlávkovým zelím a anglickou slaninou (1,3)						
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 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		TEPLOTA JÍDEL PŘI ROZVOZU NA PATRECH		PATRO:	
			KUCHYNI					
			ČAS	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U PRVNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U POSLEDNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA
POLÉVKA		Krupicová s vejci (1,3,6,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ	Smažený kuřecí řízek, šťouchané brambory s jarní cibulkou (1,3,7)						
	VARIANTA II. CELÁ	Houbové rizoto se zeleninou sypané strouhaným sýrem (7)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ							
	VARIANTA II. KRÁJENÁ							
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX							
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX							
	SPECIÁLNÍ DIETA							
VEČEŘE	I.	Flíčky s hlávkovým zelím a anglickou slaninou (1,3)						

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 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		TEPLOTA JÍDEL PŘI ROZVOZU NA PATRECH		PATRO:	
			KUCHYNI		ČAS U PRVNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U POSLEDNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA
			ČAS	NAMĚŘENÁ TEPLOTA				
POLÉVKA		Bílá polévka s fazolovými lusky (1,7)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ	Pražská hovězí pečeně, kynuté knedlíky (1,3,7,10)						
	VARIANTA II. CELÁ	Fazolový guláš s klobásou, chléb (1)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ							
	VARIANTA II. KRÁJENÁ							
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX							
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX							
	SPECIÁLNÍ DIETA							
VEČEŘE	I.	Teplý párek, bramborová kaše s máslem, kyselá okurka (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 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		TEPLOTA JÍDEL PŘI ROZVOZU NA PATRECH		PATRO:		
			KUCHYNI	V	KUCHYNI	V	ČAS U PRVNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U POSLEDNÍHO KLIENTA
POLÉVKA		Bílá polévka s fazolovými lusky (1,7)							
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ	Pražská hovězí pečeně, kynuté knedlíky (1,3,7,10)							
	VARIANTA II. CELÁ	Fazolový guláš s klobásou, chléb (1)							
	VARIANTA I. KRÁJENÁ								
	VARIANTA II. KRÁJENÁ								
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX								
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX								
	SPECIÁLNÍ DIETA								
VEČEŘE	I.	Teplý párek, bramborová kaše s máslem, kyselá okurka (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 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		TEPLOTA JÍDEL PŘI ROZVOZU NA PATRECH		PATRO:	
			KUCHYNI		ČAS U PRVNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U POSLEDNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA
			ČAS	NAMĚŘENÁ TEPLOTA				
POLÉVKA		Slepičí vývar se zeleninou s kapáním (1,3,6,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ	Luhačovický špaček, bramborová kaše (1,3,7,9,10)						
	VARIANTA II. CELÁ	Žemlovka s tvarohem, jablky 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.	Salát z krabích tyčinek,pečivo,(1,3,4,6,7,9,10)						
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 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		TEPLOTA JÍDEL PŘI ROZVOZU NA PATRECH		PATRO:	
			KUCHYNI	V				
			ČAS	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U PRVNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U POSLEDNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA
POLÉVKA		Slepičí vývar se zeleninou s kapáním (1,3,6,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ	Luhačovický špaček, bramborová kaše (1,3,7,9,10)						
	VARIANTA II. CELÁ	Žemlovka s tvarohem, jablky 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.	Salát z krabích tyčinek, pečivo, (1,3,4,6,7,9,10)						

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 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		TEPLOTA JÍDEL PŘI ROZVOZU NA PATRECH		PATRO:	
		KUCHYNI					
		ČAS	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U PRVNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U POSLEDNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA
POLÉVKA	Kmínová polévka s vejcem (1,3,6,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ Krůtí nudličky se zeleninou a smetanovou omáčkou, dušená rýže (1,7)						
	VARIANTA II. CELÁ Smažený hermelín, vařené brambory, tatarská omáčka (1,3,7,10,12)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ						
	VARIANTA II. KRÁJENÁ						
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX						
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX						
	SPECIÁLNÍ DIETA						
VEČEŘE	I. Drůbeží pilaf se zeleninou sypaný uzeným sýrem, kyselá okurka (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 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		TEPLOTA JÍDEL PŘI ROZVOZU NA PATRECH		PATRO:	
				KUCHYNI		ČAS U PRVNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U POSLEDNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA
				ČAS	NAMĚŘENÁ TEPLOTA				
POLÉVKA			Kmínová polévka s vejcem (1,3,6,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ	Krůtí nudličky se zeleninou a smetanovou omáčkou, dušená rýže (1,7)							
	VARIANTA II. CELÁ	Smažený hermelín, vařené brambory, tatarská omáčka (1,3,7,10,12)							
	VARIANTA I. KRÁJENÁ								
	VARIANTA II. KRÁJENÁ								
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX								
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX								
	SPECIÁLNÍ DIETA								
VEČEŘE	I.	Drůbeží pilaf se zeleninou sypaný uzeným sýrem, kyselá okurka (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 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		TEPLOTA JÍDEL PŘI ROZVOZU NA PATRECH		PATRO:	
			KUCHYNI		ČAS U PRVNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U POSLEDNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA
			ČAS	NAMĚŘENÁ TEPLOTA				
POLÉVKA		Frankfurtská polévka s uzeninou (1,6)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ	Pečená vepřová krkovička na kmínu, dušené červené zelí, bramborové knedlíky (1)						
	VARIANTA II. CELÁ	Velký zeleninový salát s vejcem, bylinkový dresink, tmavé pečivo (3,7)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ							
	VARIANTA II. KRÁJENÁ							
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX							
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX							
	SPECIÁLNÍ DIETA							
VEČEŘE	I.	Krupicová kaše s kakaem, cukrem a máslem (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 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		TEPLOTA JÍDEL PŘI ROZVOZU NA PATRECH		PATRO:	
			KUCHYNI		ČAS U PRVNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U POSLEDNÍH O KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA
			ČAS	NAMĚŘENÁ TEPLOTA				
POLÉVKA		Frankfurtská polévka s uzeninou (1,6)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ	Pečená vepřová krkovička na kmínu, dušené červené zelí, bramborové knedlíky (1)						
	VARIANTA II. CELÁ	Velký zeleninový salát s vejcem, bylinkový dresink, tmavé pečivo (3,7)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ							
	VARIANTA II. KRÁJENÁ							
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX							
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX							
	SPECIÁLNÍ DIETA							
VEČEŘE		I. Krupicová kaše s kakaem, cukrem a máslem (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 následné další měření těsně před podáním a konzumací poslední porce z letadlového vozíku.								

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 následné další měření těsně před podáním a konzumací poslední porce z letadlového vozíku.

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 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	TEPLOTA JÍDEL PŘI ROZVOZU NA PATRECH		PATRO:		
			KUCHYNI		ČAS U PRVNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U POSLEDNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA
			ČAS	NAMĚŘENÁ TEPLOTA				
POLÉVKA	Drůbeží vývar se zeleninou a vlasovými nudlemi (1,3,6,9)							
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ	Hovězí plec pečená na černém pivu s kořenovou zeleninou, šťouchané brambory s jarní cibulkou (1,7,9)						
	VARIANTA II. CELÁ	Variace listových salátů s krájenou zeleninou, bylinkovým přelivem a kuřecím masem (7)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ							
	VARIANTA II. KRÁJENÁ							
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX							
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX							
	SPECIÁLNÍ DIETA							
VEČEŘE	I.	Obložený talířek se třenou nivou, krájená zelenina, chléb, (1,7)						
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 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		TEPLOTA JÍDEL PŘI ROZVOZU NA PATRECH		PATRO:	
			KUCHYNI					
			ČAS	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U PRVNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U POSLEDNÍH O KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA
POLÉVKA		Drůbeží vývar se zeleninou a vlasovými nudlemi (1,3,6,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ	Hovězí plec pečená na černém pivu s kořenovou zeleninou, šťouchané brambory s jarní cibulkou (1,7,9)						
	VARIANTA II. CELÁ	Variace listových salátů s krájenou zeleninou, bylinkovým přelivem a kuřecím masem (7)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ							
	VARIANTA II. KRÁJENÁ							
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX							
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX							
	SPECIÁLNÍ DIETA							
VEČEŘE	I.	Obložený talířek se třenou nivou, krájená zelenina, chléb, (1,7)						
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 následné další měření těsně před podáním a konzumací poslední porce z letadlového vozíku.								