senevida

Jídelní lístek od 9. listopadu do 15. listopadu 2026

	Pondělí 9.listopadu	Úterý 10.listopadu	Středa - Svatý Martin 11.listopadu	Čtvrtek 12.listopadu	Pátek 13.listopadu	Sobota 14.listopadu	Neděle 15.listopadu
Snídaně	Obložený talířek s máslem a kladenskou pečení,zelenina, pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,7)	Sýrová pomazánka, pečivo, krájená zelenina, káva s mlékem nebo čaj (1,7)	Žervé, krájená zelenina, pečivo, bílá káva nebo čaj (1,7)	Pomazánka Rozhuda, krájená zelenina pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,7)	Talířek se šunkou, máslem a krájenou zeleninou, pečivo, bílá káva nebo čaj (1,7)	Skořicový uzel, kakaový nápoj nebo čaj (1,3,7,8)	Strouhaný eidam,Flora, chléb, zelenina, 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	Bramborová se žampiony (1,9)	Rajská polévka s těstovinami (1,3,6)	Husí kaldoun se zeleninou a nudlemi (1,3,6,7,9)	Hovězí polévka se zeleninou a vejci (3,6,9)	Hovězí vývar se zavářkou (1,3,6,9)	Mrkvová polévka s opraženou krupičkou (1,6)	Drůbková polévka s rýží (6,9)
Menu oběd 1	Hovězí guláš,těstoviny (1,3,7)	Smažený kuřecí řízek, bramborová kaše, řez citronu (1,3,7)	Svatomartinská husí roláda, bramborové knedlíky, kysané červené zelí dušené (1,9)	Vepřová pečeně, dušená kapusta, vařené brambory (1)	Hovězí pečeně na žampionech, dušená zeleninová rýže (1)	Sekaná pečeně s přírodní šťávou, pažitkové brambory (1,3,7)	Vepřová plec na paprice, houskové knedlíky (1,3,7)
Menu oběd 2	Těstoviny s grilovanou, cuketou a tomaty sypané parmazánem (1,3,7)	Lasagne se zeleninou a bešamelem (1,3,7,9,12)	Lokše s povidlovou omáčkou,sypané mákem a cukrem (1)	Cizrnová kaše s grilovanou zeleninou, dip ze zakysané smetany (7)	Kynuté buchty s tvarohovou náplní (1,3,7) nedoporučujeme pro dietu č.9	Listové saláty se zeleninou, grilovaným krůtím masem, strouhaným sýrem, vejcem a krutony (1,3,7)	Treska s rajčaty a bazalkou zapečená sýrem mozzarella, šťouchané brambory (3,4,7)
Salát / Dezert	Rajčata v jogurtu (7)	Mrkvový salát s ananasem (12)	Mandarinka	Karamelový biskvit (1,3,5,7,8)	Švestkový kompot (12)	Zeleninový salát (9)	Bluma
Svačina	Slané pečivo (1,12)	Bublanina s ovocem (1,3)	Svatomartinské rohlíčky (1,3,7,8)	Dušená jablka s máslem a skořicí (7)	Čokoládová buchta s marmeládou (1,3,7)	Ovocná přesnídávka	Věneček s náplní (1,3,6,7)
Večeře	Zapečené brambory s mletým masem a zeleninou (3,7)	Azu po tatarsku, chléb (1,9,12) (nudličky vepřového masa s dušenou sterilovanou zeleninou)	Domácí husí paštika s brusinkami, chléb (1,3,6,9)	Brynzové halušky s anglickou slaninou (1,7)	Zeleninové lečo s vejci a uzeninou, brambory (3)	Vaječná tlačenka, chléb (1,3,7,9)	Obložený talířek se šunkovým salámem, pomazánkovým máslem a krájenou zeleninou, chléb (1,7)
Druhá večeře určeno pro dietu č.9	Chléb, plátkový sýr, máslo (1,7)	Ovocná přesnídávka	Veka se šunkou, máslem a salátovou okurkou (1,7)	Šlehaný tvaroh s ovocem (7)	Chléb se žervé a rajčetem (1,7)	Toastový chléb s máslem a šunkou (1,7)	Mandarinka

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** **9.11.2026**

Snídaně

Obložený talířek s máslem a kladenskou pečení,zelenina, pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Bramborová se žampiony (1,9)

Hovězí guláš,těstoviny (1,3,7)

nebo

Bramborová se žampiony (1,9)

Těstoviny s grilovanou, cuketou a tomaty sypané parmazánem (1,3,7)

Svačina

Slané pečivo (1,12)

Večeře

Zapečené brambory s mletým masem a zeleninou (3,7)

Druhá večeře pro dietu č.9

Chléb, plátkový sýr, máslo (1,7)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

senevida

Jídelní lístek Úterý **10.11.2026**

Snídaně

Sýrová pomazánka, pečivo, krájená zelenina, káva s mlékem nebo čaj (1,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Rajská polévka s těstovinami (1,3,6)

Smažený kuřecí řízek, bramborová kaše, řez citronu (1,3,7)

nebo

Rajská polévka s těstovinami (1,3,6)

Lasagne se zeleninou a bešamelem (1,3,7,9,12)

Svačina

Bublanina s ovocem (1,3)

Večeře

Azu po tatarsku, chléb (1,9,12) (nudličky vepřového masa s dušenou sterilovanou zeleninou)

Druhá večeře pro dietu č.9

Ovocná přesnídávka



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Jídelní lístek

Středa - Svatý Martin

11.11.2026

Snídaně

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

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Husí kaldoun se zeleninou a nudlemi (1,3,6,7,9)

Svatomartinská husí roláda, bramborové knedlíky, kysané červené zelí dušené (1,9)

nebo

Husí kaldoun se zeleninou a nudlemi (1,3,6,7,9)

Lokše s povidlovou omáčkou,sypané mákem a cukrem (1)

Svačina

Svatomartinské rohlíčky (1,3,7,8)

Večeře

Domácí husí paštika s brusinkami, chléb (1,3,6,9)

Druhá večeře pro dietu č.9

Veka se šunkou, máslem a salátovou okurkou (1,7)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Jídelní lístek Čtvrtek **12.11.2026**

Snídaně

Pomazánka Rozhuda, krájená zelenina pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Hovězí polévka se zeleninou a vejci (3,6,9)

Vepřová pečeně, dušená kapusta, vařené brambory (1)

nebo

Hovězí polévka se zeleninou a vejci (3,6,9)

Cizrnová kaše s grilovanou zeleninou, dip ze zakysané smetany (7)

Svačina

Dušená jablka s máslem a skořicí (7)

Večeře

Brynzové halušky s anglickou slaninou (1,7)

Druhá večeře pro dietu č.9

Chléb se žervé a rajčetem (1,7)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

senevida

Jídelní lístek Pátek **13.11.2026**

Snídaně

Talířek se šunkou, máslem a krájenou zeleninou, pečivo, bílá káva nebo čaj (1,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Hovězí vývar se zavářkou (1,3,6,9)

Hovězí pečeně na žampionech, dušená zeleninová rýže (1)

nebo

Hovězí vývar se zavářkou (1,3,6,9)

Kynuté buchty s tvarohovou náplní (1,3,7)
nedoporučujeme pro dietu č.9

Svačina

Čokoládová buchta s marmeládou (1,3,7)

Večeře

Zeleninové lečo s vejci a uzeninou, brambory (3)

Druhá večeře pro dietu č.9

Chléb se žervé a rajčetem (1,7)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

senevida

Jídelní lístek Sobota **14.11.2026**

Snídaně

Skořicový uzel, kakaový nápoj nebo čaj (1,3,7,8)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Mrkvová polévka s opraženou krupičkou (1,6)

Sekaná pečeně s přírodní šťávou, pažitkové brambory (1,3,7)

nebo

Mrkvová polévka s opraženou krupičkou (1,6)

Listové saláty se zeleninou, grilovaným krůtím masem, strouhaným sýrem, vejcem a krutony (1,3,7)

Svačina

Ovocná přesnídávka

Večeře

Vaječná tlačenka, chléb (1,3,7,9)

Druhá večeře pro dietu č.9

Toastový chléb s máslem a šunkou (1,7)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Jídelní lístek **Neděle** **15.11.2026**

Snídaně

Strouhaný eidam,Flora, chléb, zelenina, káva s mlékem nebo čaj (1,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Drůbková polévka s rýží (6,9)

Vepřová plec na paprice, houskové knedlíky (1,3,7)

nebo

Drůbková polévka s rýží (6,9)

Treska s rajčaty a bazalkou zapečená sýrem mozzarella, šťouchané brambory (3,4,7)

Svačina

Věneček s náplní (1,3,6,7)

Večeře

Obložený talířek se šunkovým salámem, pomazánkovým máslem a krájenou zeleninou, chléb (1,7)

Druhá večeře pro dietu č.9

Mandarinka

Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Jídelní lístek Pondělí 9.11.2026

Snídaně

Obložený talířek s máslem a kváskovou pečení,zelenina, pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Bramborová se žampiony (1,9)

Hovězí guláš,těstoviny (1,3,7)

nebo

Bramborová se žampiony (1,9)

Těstoviny s grilovanou, cuketou a tomaty sypané parmazánem (1,3,7)



Svačina

Slané pečivo (1,12)

Večeře

Zapečené brambory s mletým masem a zeleninou (3,7)

Druhá večeře pro dietu č.9

Chléb, plátkový sýr, máslo (1,7)

Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Jídelní lístek

Úterý 10.11.2026

Snídaně

Sýrová pomazánka, pečivo, krájená zelenina, káva s mlékem nebo čaj (1,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Rajská polévka s těstovinami (1,3,6)

Smažený kuřecí řízek, bramborová kaše, řez citronu (1,3,7)

nebo

Rajská polévka s těstovinami (1,3,6)

Lasagne se zeleninou a bešamelem (1,3,7,9,12)



Svačina

Bublanina s ovocem (1,3)

Večeře

Azu po tatarsku, chléb (1,9,12) (nudličky vepřového masa s dušenou sterilovanou zeleninou)

Druhá večeře pro dietu č.9

Ovocná přesnídávka

Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Jídelní lístek

Středa 11.11.2026

Snídaně

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

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Husí kaldoun se zeleninou a nudlemi (1,3,6,7,9)

Svatomartinská husí roláda, bramborové knedlíky, kysané červené zelí dušené (1,9)

nebo

Husí kaldoun se zeleninou a nudlemi (1,3,6,7,9)

Lokše s povidlovou omáčkou,sypané mákem a cukrem (1)



Svačina

Svatomartinské rohlíčky (1,3,7,8)

Večeře

Domácí husí paštika s brusinkami, chléb (1,3,6,9)

Druhá večeře pro dietu č.9

Veka se šunkou, máslem a salátovou okurkou (1,7)

Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Jídelní lístek

Čtvrtek 12.11.2026

Snídaně

Pomazánka Rozhuda, krájená zelenina
pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Hovězí polévka se zeleninou a vejci (3,6,9)

Vepřová pečeně, dušená kapusta, vařené brambory (1)

nebo

Hovězí polévka se zeleninou a vejci (3,6,9)

Cizrnová kaše s grilovanou zeleninou, dip ze zakysané smetany (7)



Svačina

Dušená jablka s máslem a skořicí (7)

Večeře

Brynzové halušky s anglickou slaninou
(1,7)

Druhá večeře pro dietu č.9

Šlehaný tvaroh s ovocem (7)

Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Jídelní lístek

Pátek 13.11.2026

Snídaně

Talířek se šunkou, máslem a krájenou zeleninou, pečivo, bílá káva nebo čaj (1,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Hovězí vývar se zavářkou (1,3,6,9)

Hovězí pečeně na žampionech, dušená zeleninová rýže (1)

nebo

Hovězí vývar se zavářkou (1,3,6,9)

Kynuté buchty s tvarohovou náplní (1,3,7) nedoporučujeme pro dietu č.9



Svačina

Čokoládová buchta s marmeládou (1,3,7)

Večeře

Zeleninové lečo s vejci a uzeninou, brambory (3)

Druhá večeře pro dietu č.9

Chléb se žervé a rajčetem (1,7)

Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Jídelní lístek

Sobota 14.11.2026

Snídaně

Skořicový uzel, kakaový nápoj nebo čaj
(1,3,7,8)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Mrkvová polévka s opraženou krupičkou (1,6)

Sekaná pečeně s přírodní šťávou, pažitkové brambory (1,3,7)

nebo

Mrkvová polévka s opraženou krupičkou (1,6)

Listové saláty se zeleninou, grilovaným krůtím masem, strouhaným sýrem, vejcem a krutony (1,3,7)



Svačina

Ovocná přesnídávka

Večeře

Vaječná tlačenka, chléb (1,3,7,9)

Druhá večeře pro dietu č.9

Toastový chléb s máslem a šunkou (1,7)

Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Jídelní lístek

Neděle 15.11.2026

Snídaně

Strouhaný eidam,Flora, chléb, zelenina, káva s mlékem nebo čaj (1,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Drůbková polévka s rýží (6,9)

Vepřová plec na paprice, houskové knedlíky (1,3,7)

nebo

Drůbková polévka s rýží (6,9)

Treska s rajčaty a bazalkou zapečená sýrem mozzarella, šťouchané brambory (3,4,7)

Svačina

Věneček s náplní (1,3,6,7)

Večeře

Obložený talířek se šunkovým salámem, pomazánkovým máslem a krájenou zeleninou, chléb (1,7)

Druhá večeře pro dietu č.9

Mandarinka

Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

CHECK LIST - HODNOCENÍ STRAVY #REF! **Datum:** 9.11.2026

TYP MENU	NÁZEV POKRMU	vzhled pokrmu			chuť pokrmu			POŽIVATELNOST	NÁZORY KLIENTŮ
		výborný	dobrý	nedobrý	výborné	dobré	nedobré		
Snídaně	Obložený talířek s máslem a kladenskou pečení,zelenina, pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,7)								
Přesnídávka	Ovoce dle denní nabídky								
Polévka oběd	Bramborová se žampiony (1,9)								
Menu 1	Hovězí guláš,těstoviny (1,3,7)								
Menu 2	Těstoviny s grilovanou, cuketou a tomaty sypané parmazánem (1,3,7)								
Dezert / salát	Rajčata v jogurtu (7)								
Svačina	Slané pečivo (1,12)								
Večeře	Zapečené brambory s mletým masem a zeleninou (3,7)								
Večeře II.	Chléb, plátkový sýr, máslo (1,7)								

CHECK LIST - HODNOCENÍ STRAVY #REF! **Datum:** 10.11.2026

TYP MENU	NÁZEV POKRMU	vzhled pokrmu			chuť pokrmu			POŽIVATELNOST	NÁZORY KLIENTŮ
		výborný	dobrý	nedobrý	výborné	dobré	nedobré		
Snídaně	Sýrová pomazánka, pečivo, krájená zelenina, káva s mlékem nebo čaj (1,7)								
Přesnídávka	Ovoce dle denní nabídky								
Polévka oběd	Rajská polévka s těstovinami (1,3,6)								
Menu 1	Smažený kuřecí řízek, bramborová kaše, řez citronu (1,3,7)								
Menu 2	Lasagne se zeleninou a bešamelem (1,3,7,9,12)								
Dezert / salát	Mrkvový salát s ananasem (12)								
Svačina	Bublanina s ovocem (1,3)								
Večeře	Azu po tatarsku, chléb (1,9,12) (nudličky vepřového masa s dušenou sterilovanou zeleninou)								
Večeře II.	Ovocná přesnídávka								

CHECK LIST - HODNOCENÍ STRAVY #REF! **Datum:** 11.11.2026

TYP MENU	NÁZEV POKRMU	vzhled pokrmu			chuť pokrmu			POŽIVATELNOST	NÁZORY KLIENTŮ
		výborný	dobrý	nedobrý	výborné	dobré	nedobré		
Snídaně	Žervé, krájená zelenina, pečivo, bílá káva nebo čaj (1,7)								
Přesnídávka	Ovoce dle denní nabídky								
Polévka oběd	Husí kaldoun se zeleninou a nudlemi (1,3,6,7,9)								
Menu 1	Svatomartinská husí roláda, bramborové knedlíky, kysané červené zelí dušené (1,9)								
Menu 2	Lokše s povidlovou omáčkou,sypané mákem a cukrem (1)								
Dezert / salát	Mandarinka								
Svačina	Svatomartinské rohlíčky (1,3,7,8)								
Večeře	Domácí husí paštika s brusinkami, chléb (1,3,6,9)								
Večeře II.	Veka se šunkou, máslem a salátovou okurkou (1,7)								

CHECK LIST - HODNOCENÍ STRAVY #REF! **Datum:** 12.11.2026

TYP MENU	NÁZEV POKRMU	vzhled pokrmu			chuť pokrmu			POŽIVATELNOST	NÁZORY KLIENTŮ
		výborný	dobrý	nedobrý	výborné	dobré	nedobré		
Snídaně	Pomazánka Rozhuda, krájená zelenina pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,7)								
Přesnídávka	Ovoce dle denní nabídky								
Polévka oběd	Hovězí polévka se zeleninou a vejci (3,6,9)								
Menu 1	Vepřová pečeně, dušená kapusta, vařené brambory (1)								
Menu 2	Cizrnová kaše s grilovanou zeleninou, dip ze zakysané smetany (7)								
Dezert / salát	Karamelový biskvit (1,3,5,7,8)								
Svačina	Dušená jablka s máslem a skořicí (7)								
Večeře	Brynzové halušky s anglickou slaninou (1,7)								
Večeře II.	Šlehaný tvaroh s ovocem (7)								

CHECK LIST - HODNOCENÍ STRAVY #REF! **Datum:** 13.11.2026

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

Snídaně	Talířek se šunkou, máslem a krájenou zeleninou, pečivo, bílá káva nebo čaj (1,7)								
Přesnídávka	Ovoce dle denní nabídky								
Polévka oběd	Hovězí vývar se zavářkou (1,3,6,9)								
Menu 1	Hovězí pečeně na žampionech, dušená zeleninová rýže (1)								
Menu 2	Kynuté buchty s tvarohovou náplní (1,3,7) nedoporučujeme pro dietu č.9								
Dezert / salát	Švestkový kompot (12)								
Svačina	Čokoládová buchta s marmeládou (1,3,7)								
Večeře	Zeleninové lečo s vejci a uzeninou, brambory (3)								
Večeře II.	Chléb se žervé a rajčetem (1,7)								

CHECK LIST - HODNOCENÍ STRAVY

#REF! **Datum:** 14.11.2026

TYP MENU	NÁZEV POKRMU	vzhled pokrmu			chuť pokrmu			POŽIVATELNOST	NÁZORY KLIENTŮ
		výborný	dobrý	nedobrý	výborné	dobré	nedobré		
Snídaně	Skořicový uzel, kakaový nápoj nebo čaj (1,3,7,8)								
Přesnídávka	Ovoce dle denní nabídky								
Polévka oběd	Mrkvová polévka s opraženou krupičkou (1,6)								
Menu 1	Sekaná pečeně s přírodní šťávou, pažitkové brambory (1,3,7)								
Menu 2	Listové saláty se zeleninou, grilovaným krůtím masem, strouhaným sýrem, vejcem a krutony (1,3,7)								
Dezert / salát	Zeleninový salát (9)								
Svačina	Ovocná přesnídávka								
Večeře	Vaječná tlačenka, chléb (1,3,7,9)								
Večeře II.	Toastový chléb s máslem a šunkou (1,7)								

CHECK LIST - HODNOCENÍ STRAVY

#REF! **Datum:** 15.11.2026

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

Snídaně	Strouhaný eidam,Flora, chléb, zelenina, káva s mlékem nebo čaj (1,7)								
Přesnídávka	Ovoce dle denní nabídky								
Polévka oběd	Drůbková polévka s rýží (6,9)								
Menu 1	Vepřová plec na paprice, houskové knedlíky (1,3,7)								
Menu 2	Treska s rajčaty a bazalkou zapečená sýrem mozzarella, šťouchané brambory (3,4,7)								
Dezert / salát	Bluma								
Svačina	Věneček s náplní (1,3,6,7)								
Večeře	Obložený talířek se šunkovým salámem, pomazánkovým máslem a krájenou zeleninou, chléb (1,7)								
Dia večeře	Mandarinka								

Svačina

senevida

EXPEDIČNÍ ZÁZNAM

9.11.2026

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 máslem a kladenskou pečení,zelenina, pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,7)	7.00					
PŘESNÍDÁVKA	I.	Ovoce dle denní nabídky	10.00					
POLÉVKY	I.	Bramborová se žampiony (1,9)	11.00	12.00				
HLAVNÍ JÍDLA	I.	Hovězí guláš,těstoviny (1,3,7)	11.00	12.00				
	II.	Těstoviny s grilovanou, cuketou a tomaty sypané parmazánem (1,3,7)	11.00	12.00				
	III.							
DEZERT / SALÁT		Rajčata v jogurtu (7)	11.00	12.00				
ODPOLEDNÍ SVAČINA	I.	Slané pečivo (1,12)	14.30					
VEČEŘE	I.	Zapečené brambory s mletým masem a zeleninou (3,7)	17.00					
	II.							
DRUHÁ VEČEŘE	I.	Chléb, plátkový sýr, máslo (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

10.11.2026

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..	Sýrová pomazánka, pečivo, krájená zelenina, káva s mlékem nebo čaj (1,7)	7.00					
PŘESNÍDÁVKA	I.	Ovoce dle denní nabídky	10.00					
POLÉVKY	I.	Rajská polévka s těstovinami (1,3,6)	11.00	12.00				
HLAVNÍ JÍDLA	I.	Smažený kuřecí řízek, bramborová kaše, řez citronu (1,3,7)	11.00	12.00				
	II.	Lasagne se zeleninou a bešamelem (1,3,7,9,12)	11.00	12.00				
	III.							
DEZERT / SALÁT		Mrkvový salát s ananasem (12)	11.00	12.00				
ODPOLEDNÍ SVAČINA	I.	Bublanina s ovocem (1,3)	14.30					
VEČEŘE	I.	Azu po tatarsku, chléb (1,9,12) (nudličky vepřového masa s dušenou sterilovanou zeleninou)	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:

senevida

EXPEDIČNÍ ZÁZNAM

11.11.2026

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..	Žervé, krájená zelenina, pečivo, bílá káva nebo čaj (1,7)	7.00					
PŘESNÍDÁVKA	I.	Ovoce dle denní nabídky	10.00					
POLÉVKY	I.	Husí kaldoun se zeleninou a nudlemi (1,3,6,7,9)	11.00	12.00				
HLAVNÍ JÍDLA	I.	Svatomartinská husí roláda, bramborové knedlíky, kysané červené zelí dušené (1,9)	11.00	12.00				
	II.	Lokše s povidlovou omáčkou,sypané mákem a cukrem (1)	11.00	12.00				
	III.							
DEZERT / SALÁT		Mandarinka	11.00	12.00				
ODPOLEDNÍ SVAČINA	I.	Svatomartinské rohlíčky (1,3,7,8)	14.30					
VEČEŘE	I.	Domácí husí paštika s brusinkami, chléb (1,3,6,9)	17.00					
	II.							
DRUHÁ VEČEŘE	I.	Veka se šunkou, máslem a salátovou okurkou (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

#REF!

12.11.2026

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 Rozhuda, krájená zelenina pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,7)	7.00					
PŘESNÍDÁVKA	I.	Ovoce dle denní nabídky	10.00					
POLÉVKY	I.	Hovězí polévka se zeleninou a vejci (3,6,9)	11.00	12.00				
HLAVNÍ JÍDLA	I.	Vepřová pečeně, dušená kapusta, vařené brambory (1)	11.00	12.00				
	II.	Cizrnová kaše s grilovanou zeleninou, dip ze zakysané smetany (7)	11.00	12.00				
	III.							
DEZERT / SALÁT		Karamelový biskvit (1,3,5,7,8)	11.00	12.00				
ODPOLEDNÍ SVAČINA	I.	Dušená jablka s máslem a skořicí (7)	14.30					
VEČEŘE	I.	Brynzové halušky s anglickou slaninou (1,7)	17.00					
	II.							
DRUHÁ VEČEŘE	I.	Šlehaný tvaroh s ovocem (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:

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

#REF!

13.11.2026

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..	Talířek se šunkou, máslem a krájenou zeleninou, pečivo, bílá káva nebo čaj (1,7)	7.00					
PŘESNÍDÁVKA	I.	Ovoce dle denní nabídky	10.00					
POLÉVKY	I.	Hovězí vývar se zavářkou (1,3,6,9)	11.00	12.00				
HLAVNÍ JÍDLA	I.	Hovězí pečeně na žampionech, dušená zeleninová rýže (1)	11.00	12.00				
	II.	Kynuté buchty s tvarohovou náplní (1,3,7) nedoporučujeme pro dietu č.9	11.00	12.00				
	III.							
DEZERT / SALÁT		Švestkový kompot (12)	11.00	12.00				
ODPOLEDNÍ SVAČINA	I.	Čokoládová buchta s marmeládou (1,3,7)	14.30					
VEČEŘE	I.	Zeleninové lečo s vejci a uzeninou, brambory (3)	17.00					
	II.							
DRUHÁ VEČEŘE	I.	Chléb se žervé 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

#REF!

14.11.2026

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..	Skořicový uzel, kakaový nápoj nebo čaj (1,3,7,8)	7.00					
PŘESNÍDÁVKA	I.	Ovoce dle denní nabídky	10.00					
POLÉVKY	I.	Mrkvová polévka s opraženou krupičkou (1,6)	11.00	12.00				
HLAVNÍ JÍDLA	I.	Sekaná pečeně s přírodní šťávou, pažitkové brambory (1,3,7)	11.00	12.00				
	II.	Listové saláty se zeleninou, grilovaným krůtím masem, strouhaným sýrem, vejcem a krutony (1,3,7)	11.00	12.00				
	III.							
DEZERT / SALÁT		Zeleninový salát (9)	11.00	12.00				
ODPOLEDNÍ SVAČINA	I.	Ovocná přesnídávka	14.30					
VEČEŘE	I.	Vaječná tlačenka, chléb (1,3,7,9)	17.00					
	II.							
DRUHÁ VEČEŘE	I.	Toastový chléb s máslem a šunkou (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:

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

#REF!

15.11.2026

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..	Strouhaný eidam,Flora, chléb, zelenina, káva s mlékem nebo čaj (1,7)	7.00					
PŘESNÍDÁVKA	I.	Ovoce dle denní nabídky	10.00					
POLÉVKY	I.	Drůbková polévka s rýží (6,9)	11.00	12.00				
Svačina	I.	Vepřová plec na paprice, houskové knedlíky (1,3,7)	11.00	12.00				
	II.	Treska s rajčaty a bazalkou zapečená sýrem mozzarella, šťouchané brambory (3,4,7)	11.00	12.00				
	III.							
DEZERT / SALÁT		Bluma	11.00	12.00				
ODPOLEDNÍ SVAČINA	I.	Věneček s náplní (1,3,6,7)	14.30					
VEČEŘE	I.	Obložený talířek se šunkovým salámem, pomazánkovým máslem a krájenou zeleninou, chléb (1,7)	17.00					
	II.							
DRUHÁ VEČEŘE	I.	Mandarinka						

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:

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		Bramborová se žampiony (1,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	**VARIANTA I. CELÁ**	Hovězí guláš,těstoviny (1,3,7)						
	VARIANTA II. CELÁ	Těstoviny s grilovanou, cuketou a tomaty sypané parmazánem (1,3,7)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ							
	VARIANTA II. KRÁJENÁ							
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX							
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX							
	SPECIÁLNÍ DIETA							
VEČEŘE	I.	Zapečené brambory s mletým masem a zeleninou (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		Bramborová se žampiony (1,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	**VARIANTA I. CELÁ**	Hovězí guláš,těstoviny (1,3,7)						
	VARIANTA II. CELÁ	Těstoviny s grilovanou, cuketou a tomaty sypané parmazánem (1,3,7)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ							
	VARIANTA II. KRÁJENÁ							
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX							
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX							
	SPECIÁLNÍ DIETA							
VEČEŘE	I.	Zapečené brambory s mletým masem a zeleninou (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		Rajská polévka s těstovinami (1,3,6)						
HLAVNÍ JÍDLA	**VARIANTA I. CELÁ**	Smažený kuřecí řízek, bramborová kaše, řez citronu (1,3,7)						
	VARIANTA II. CELÁ	Lasagne se zeleninou a bešamelem (1,3,7,9,12)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ							
	VARIANTA II. KRÁJENÁ							
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX							
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX							
	SPECIÁLNÍ DIETA							
VEČEŘE	I.	Azu po tatarsku, chléb (1,9,12) (nudličky vepřového masa s dušenou sterilovanou zeleninou)						

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		Rajská polévka s těstovinami (1,3,6)						
HLAVNÍ JÍDLA	**VARIANTA I. CELÁ**	Smažený kuřecí řízek, bramborová kaše, řez citronu (1,3,7)						
	VARIANTA II. CELÁ	Lasagne se zeleninou a bešamelem (1,3,7,9,12)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ							
	VARIANTA II. KRÁJENÁ							
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX							
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX							
	SPECIÁLNÍ DIETA							
VEČEŘE	I.	Azu po tatarsku, chléb (1,9,12) (nudličky vepřového masa s dušenou sterilovanou zeleninou)						

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		Husí kaldoun se zeleninou a nudlemi (1,3,6,7,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	**VARIANTA I. CELÁ**	Svatomartinská husí roláda, bramborové knedlíky, kysané červené zelí dušené (1,9)						
	VARIANTA II. CELÁ	Lokše s povidlovou omáčkou,sypané mákem a cukrem (1)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ							
	VARIANTA II. KRÁJENÁ							
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX							
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX							
	SPECIÁLNÍ DIETA							
VEČEŘE	I.	Domácí husí paštika s brusinkami, chléb (1,3,6,9)						

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		Husí kaldoun se zeleninou a nudlemi (1,3,6,7,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	**VARIANTA I. CELÁ**	Svatomartinská husí roláda, bramborové knedlíky, kysané červené zelí dušené (1,9)						
	VARIANTA II. CELÁ	Lokše s povidlovou omáčkou,sypané mákem a cukrem (1)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ							
	VARIANTA II. KRÁJENÁ							
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX							
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX							
	SPECIÁLNÍ DIETA							
VEČEŘE	I.	Domácí husí paštika s brusinkami, chléb (1,3,6,9)						

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 polévka se zeleninou a vejci (3,6,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	**VARIANTA I. CELÁ**	Vepřová pečeně, dušená kapusta, vařené brambory (1)						
	VARIANTA II. CELÁ	Cizrnová kaše s grilovanou zeleninou, dip ze zakysané smetany (7)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ							
	VARIANTA II. KRÁJENÁ							
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX							
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX							
	SPECIÁLNÍ DIETA							
VEČEŘE	I.	Brynzové halušky s anglickou slaninou (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		Hovězí polévka se zeleninou a vejci (3,6,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	**VARIANTA I. CELÁ**	Vepřová pečeně, dušená kapusta, vařené brambory (1)						
	VARIANTA II. CELÁ	Cizrnová kaše s grilovanou zeleninou, dip ze zakysané smetany (7)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ							
	VARIANTA II. KRÁJENÁ							
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX							
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX							
	SPECIÁLNÍ DIETA							
VEČEŘE	I.	Brynzové halušky s anglickou slaninou (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		Hovězí vývar se zavářkou (1,3,6,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	**VARIANTA I. CELÁ**	Hovězí pečeně na žampionech, dušená zeleninová rýže (1)						
	VARIANTA II. CELÁ	Kynuté buchty s tvarohovou náplní (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.	Zeleninové lečo s vejci a uzeninou, brambory (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		Hovězí vývar se zavářkou (1,3,6,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	**VARIANTA I. CELÁ**	Hovězí pečeně na žampionech, dušená zeleninová rýže (1)						
	VARIANTA II. CELÁ	Kynuté buchty s tvarohovou náplní (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.	Zeleninové lečo s vejci a uzeninou, brambory (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		Mrkvová polévka s opraženou krupičkou (1,6)						
HLAVNÍ JÍDLA	**VARIANTA I. CELÁ**	Sekaná pečeně s přírodní šťávou, pažitkové brambory (1,3,7)						
	VARIANTA II. CELÁ	Listové saláty se zeleninou, grilovaným krůtím masem, strouhaným sýrem, vejcem a krutony (1,3,7)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ							
	VARIANTA II. KRÁJENÁ							
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX							
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX							
	SPECIÁLNÍ DIETA							
VEČEŘE	I.	Vaječná tlačenka, chléb (1,3,7,9)						

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		Mrkvová polévka s opraženou krupičkou (1,6)						
HLAVNÍ JÍDLA	**VARIANTA I. CELÁ**	Sekaná pečeně s přírodní šťávou, pažitkové brambory (1,3,7)						
	VARIANTA II. CELÁ	Listové saláty se zeleninou, grilovaným krůtím masem, strouhaným sýrem, vejcem a krutony (1,3,7)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ							
	VARIANTA II. KRÁJENÁ							
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX							
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX							
	SPECIÁLNÍ DIETA							
VEČEŘE	I.	Vaječná tlačenka, chléb (1,3,7,9)						

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		Drůbková polévka s rýží (6,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	**VARIANTA I. CELÁ**	Vepřová plec na paprice, houskové knedlíky (1,3,7)						
	VARIANTA II. CELÁ	Treska s rajčaty a bazalkou zapečená sýrem mozzarella, šťouchané brambory (3,4,7)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ							
	VARIANTA II. KRÁJENÁ							
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX							
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX							
	SPECIÁLNÍ DIETA							
VEČEŘE	I.	Obložený talířek se šunkovým salámem, pomazánkovým máslem a krájenou zeleninou, 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		Drůbková polévka s rýží (6,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	**VARIANTA I. CELÁ**	Vepřová plec na paprice, houskové knedlíky (1,3,7)						
	VARIANTA II. CELÁ	Treska s rajčaty a bazalkou zapečená sýrem mozzarella, šťouchané brambory (3,4,7)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ							
	VARIANTA II. KRÁJENÁ							
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX							
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX							
	SPECIÁLNÍ DIETA							
VEČEŘE	I.	Obložený talířek se šunkovým salámem, pomazánkovým máslem a krájenou zeleninou, 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.