

**JÍDELNÍ LÍSTEK PRO VÁS PŘIPRAVILA NUTRIČNÍ TERAPEUTKA Bc. Květa
Krajičková**



Snídaně

Sýrový talířek s goudou, máslem a krájenou zeleninou, pečivo,
bílá káva nebo čaj (1,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Krém z pečeného celeru s praženou anglickou
slaninou a houskovými krutony (1,3,7,9)

Hovězí pečeně po stroganovsku, dušná rýže
(1,7,10,12)

nebo

Krém z pečeného celeru s praženou anglickou
slaninou a houskovými krutony (1,3,7,9)

Kapustový karbanátek, vařené brambory s máslem
(1,3,7)

Svačina

Linecký koláček (1,3,7,8)

Večeře

Moravské uzené, máslo, krájená zelenina, chléb
(1,7)

Druhá večeře pro dietu č.9

Chléb s bylinkovým máslem (1,7)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Snídaně

Obložený talířek se žervé, krájená zelenina,
pletýnka, káva s mlékem nebo čaj (1,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Kuřecí vývar se zeleninou a smaženým hráškem
(1,3,7,9)

Pečené rybí filé se sýrovou krustou se zeleninou,
bramborové pyré (1,3,4,7)

nebo

Kuřecí vývar se zeleninou a smaženým hráškem
(1,3,7,9)

Vepřový perkelt, krupicové noky (1,3,7)

Svačina

Chléb s vajíčkovou pomazánkou s rajčetem
(1,3,7,10)

Večeře

Kuřecí stehenní plátek alá bažant, špecle (1,3)

Druhá večeře pro dietu č.9

Jablko



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Snídaně

Talířek se šunkou, máslem a krájenou zeleninou, rohlík, káva s mlékem nebo čaj (1,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Zeleninová s bulgurem (1,6,9)

Plněný paprikový lusk, rajská omáčka, houskové knedlíky (1,3,7)

nebo

Zeleninová s bulgurem (1,6,9)

Trhance s lesním ovocem a tvarohovým přelivem (1,3,7)
nedoporučujeme objednávat pro dietu č.9

Svačina

Obložený sýrový toast (1,3,7)

Večeře

Paštiková pěna, chléb, krájená zelenina (1,7)

Druhá večeře pro dietu č.9

Rohlík, mléko (1,3,7)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Snídaně

Zeleninová pomazánka, pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,7,9)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Drůbeží kaldoun se zeleninou a žemlovými knedlíčky (1,3,6,7,9)

Bramborové šišky s máslem, sypané moučkovým cukrem přelité máslem (1,3,7) nedoporučujeme objednávat pro dietu č.9

nebo

Drůbeží kaldoun se zeleninou a žemlovými knedlíčky (1,3,6,7,9)

Krůtí maso na česneku, vařené brambory (1)

Svačina

Slaná palačinka s bylinkovým tvarohem (1,3,7)

Večeře

Moravský hovězí guláš, pивní rohlík (1)

Druhá večeře pro dietu č.9

Ovocná přesnídávka



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Snídaně

Obložený talířek s měkkým salámem, máslem a krájenou zeleninou, pečivo, káva s mlékem nebo čaj

(1,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Cuketový krém se zakysanou smetanou(1,7)

Vepřový plátek gyros, zeleninová rýže (1)

nebo

Cuketový krém se zakysanou smetanou(1,7)

Velký šopský salát s chlebem a máslem (1,7)

Svačina

Vanilkový pudink (7)

Večeře

Vaječná smaženka se sýrem krájenou zeleninou
(1,3,7,10)

Druhá večeře pro dietu č.9

Ovocná přesnídávka



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Snídaně

Nutela, máslo, rohlík, bílá káva nebo čaj (1,5,6,7,8)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Hovězí vývar se zeleninou a pohankou (6,9)

Králík s hořčičnou omáčkou s kořenovou zeleninou,
petrželkové brambory (1,9,10)

nebo

Hovězí vývar se zeleninou a pohankou (6,9)

Halušky s brynzou a anglickou slaninou (1,7)

Svačina

Slaný listový šáteček (1,3,7)

Večeře

Obložený talíř se salámovo sýrovou variací, krájená
zelenina, máslo, chléb (1,7)

Druhá večeře pro dietu č.9

Šlehaný tvaroh s ovocem, tmavé pečivo (1,7)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Snídaně

Tavený sýr, krájená zelenina, pečivo, káva s mlékem
nebo čaj (1,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

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

Vepřová plec pečená na rozmarýnu, špenát,
bramborové knedlíky (1,3,7)

nebo

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

Pečené kuře se zadělávanou jarní zeleninou, šťouchané
brambory s kudrunkou (1,7)

Svačina

Nedělní moučník (1,3,6,7,8)

Večeře

Pomazánka z uzené makrely, chléb (1,4,7,10)

Druhá večeře pro dietu č.9

Šunka, máslo, veka (1,7)

Snídaně

Sýrový talířek s goudou, máslem a krájenou zeleninou, pečivo, bílá káva nebo čaj (1,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Krém z pečeného celeru s praženou anglickou slaninou a houskovými krutony (1,3,7,9)

Hovězí pečeně po stroganovsku, dušná rýže (1,7,10,12)

nebo

Krém z pečeného celeru s praženou anglickou slaninou a houskovými krutony (1,3,7,9)

Kapustový karbanátek, vařené brambory s máslem (1,3,7)

Svačina

Linecký koláček (1,3,7,8)

Večeře

Moravské uzené, máslo, krájená zelenina, chléb (1,7)

Druhá večeře pro dietu č.9

Chléb s bylinkovým máslem (1,7)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Jídelní lístek

Úterý 29.9.2026



Snídaně

Obložený talířek se žervé, krájená zelenina, pletýnka, káva s mlékem nebo čaj (1,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Kuřecí vývar se zeleninou a smaženým hráškem (1,3,7,9)

Pečené rybí filé se sýrovou krustou se zeleninou, bramborové pyré (1,3,4,7)

nebo

Kuřecí vývar se zeleninou a smaženým hráškem (1,3,7,9)

Vepřový perkelt, krupicové noky (1,3,7)

Svačina

Chléb s vajíčkovou pomazánkou s rajčetem (1,3,7,10)

Večeře

Kuřecí stehenní plátek alá bažant, špecle (1,3)

Druhá večeře pro dietu č.9

Jablko



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Jídelní lístek

Středa

30.9.2026



Snídaně

Talířek se šunkou, máslem a krájenou zeleninou, rohlík, káva s mlékem nebo čaj (1,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Zeleninová s bulgurem (1,6,9)

**Plněný paprikový lusk, rajská omáčka,
houskové knedlíky (1,3,7)**

nebo

Zeleninová s bulgurem (1,6,9)

**Trhance s lesním ovocem a tvarohovým přelivem
(1,3,7) nedoporučujeme objednávat pro dietu č.9**

Svačina

Obložený sýrový toast (1,3,7)

Večeře

Paštiková pěna, chléb, krájená zelenina (1,7)

Druhá večeře pro dietu č.9

Rohlík, mléko (1,3,7)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Jídelní lístek

Čtvrtek 1.10.2026



Snídaně

Zeleninová pomazánka, pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,7,9)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Drůbeží kaldoun se zeleninou a žemlovými knedlíčky (1,3,6,7,9)

Bramborové šišky s máslem, sypané moučkovým cukrem přelitě máslem (1,3,7) nedoporučujeme

nebo

Drůbeží kaldoun se zeleninou a žemlovými knedlíčky (1,3,6,7,9)

Krůtí maso na česneku, vařené brambory (1)

Svačina

Slaná palačinka s bylinkovým tvarohem (1,3,7)

Večeře

Moravský hovězí guláš, pivní rohlík (1)

Druhá večeře pro dietu č.9

Tavený sýr, zelenina, tmavé pečivo (1,7)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Jídelní lístek

Pátek

2.10.2026



Snídaně

Ubložený talířek s mekkým salamem, maslem
a krájenou zeleninou, pečivo, káva s mlékem
nebo čaj (1,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Cuketový krém se zakysanou smetanou(1,7)

Vepřový plátek gyros, zeleninová rýže (1)

nebo

Cuketový krém se zakysanou smetanou(1,7)

Velký šopský salát s chlebem a máslem (1,7)

Svačina

Vanilkový pudink (7)

Večeře

Vaječná smaženka se sýrem krájenou zeleninou
(1,3,7,10)

Druhá večeře pro dietu č.9

Ovocná přesnídávka



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Jídelní lístek

Sobota

3.10.2026



Snídaně

Nutela, máslo, rohlík, bílá káva nebo čaj
(1,5,6,7,8)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Hovězí vývar se zeleninou a pohankou (6,9)

**Králík s hořčičnou omáčkou s kořenovou
zeleninou, petrželkové brambory (1,9,10)**

nebo

Hovězí vývar se zeleninou a pohankou (6,9)

**Halušky s brynzou a anglickou slaninou
(1,7)**

Svačina

Slaný listový šáteček (1,3,7)

Večeře

Obložený talíř se salámovo sýrovou variací,
krájená zelenina, máslo, chléb (1,7)

Druhá večeře pro dietu č.9

Šlehaný tvaroh s ovocem, tmavé pečivo (1,7)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Jídelní lístek

Neděle

4.10.2026



Snídaně

Tavený sýr, krájená zelenina, pečivo,
káva s mlékem nebo čaj (1,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

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

Vepřová plec pečená na rozmarýnu, špenát,
bramborové knedlíky (1,3,7)

nebo

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

Pečené kuře se zadělávanou jarní zeleninou,
šťouchané brambory s kudrunkou (1,7)

Svačina

Nedělní moučník (1,3,6,7,8)

Večeře

Pomazánka z uzené makrely, chléb
(1,4,7,10)

Druhá večeře pro dietu č.9

Šunka, máslo, veka (1,7)

Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

CHECK LIST - HODNOCENÍ STRAVY								#NAME?	Datum:	28.9.2026
TYP MENU	NÁZEV POKRMU	vzhled pokrmu			chuť pokrmu			POŽIVATELNOST	NÁZORY KLIENTŮ	
		výborný	dobrý	nedobrá	výborné	dobré	nedobré			
Snídaně	Sýrový talířek s goudou, máslem a krájenou zeleninou, pečivo, bílá káva nebo čaj (1,7)									
Přesnídávka	Ovoce dle denní nabídky									
Polévka oběd	Krém z pečeného celeru s praženou anglickou slaninou a houskovými krutony (1,3,7,9)									
Menu 1	Hovězí pečeně po stroganovsku, dušná rýže (1,7,10,12)									
Menu 2	Kapustový karbanátek, vařené brambory s máslem (1,3,7)									
Dezert / salát	Ledový salát s rajčaty									
Svačina	Linecký koláček (1,3,7,8)									
Večeře	Moravské uzené, máslo, krájená zelenina, chléb (1,7)									
Večeře II.	Chléb s bylinkovým máslem (1,7)									

CHECK LIST - HODNOCENÍ STRAVY								#NAME?	Datum:	29.9.2026
TYP MENU	NÁZEV POKRMU	vzhled pokrmu			chuť pokrmu			POŽIVATELNOST	NÁZORY KLIENTŮ	
		výborný	dobrý	nedobrá	výborné	dobré	nedobré			
Snídaně	Obložený talířek se žervé, krájená zelenina, pletýnka, káva s mlékem nebo čaj (1,7)									
Přesnídávka	Ovoce dle denní nabídky									
Polévka oběd	Kuřecí vývar se zeleninou a smaženým hráškem (1,3,7,9)									
Menu 1	Pečené rybí filé se sýrovou krustou se zeleninou, bramborové pyré (1,3,4,7)									
Menu 2	Vepřový perkelt, krupicové noky (1,3,7)									
Dezert / salát	Míchaný zeleninový salát									
Svačina	Chléb s vajíčkovou pomazánkou s rajčetem (1,3,7,10)									
Večeře	Kuřecí stehenní plátek alá bažant, špecle (1,3)									
Večeře II.	Jablko									

CHECK LIST - HODNOCENÍ STRAVY								#NAME?	Datum:	30.9.2026
-------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--------	--------	-----------

TYP MENU	NÁZEV POKRMU	vzhled pokrmu			chuť pokrmu			POŽIVATELNOST	NÁZORY KLIENTŮ
		výborný	dobrý	nedobří	výborné	dobré	nedobré		
Snídaně	Talířek se šunkou, máslem a krájenou zeleninou, rohlík, káva s mlékem nebo čaj (1,7)								
Přesnídávka	Ovoce dle denní nabídky								
Polévka oběd	Zeleninová s bulgurem (1,6,9)								
Menu 1	Plněný paprikový lusk, rajská omáčka, houskové knedlíky (1,3,7)								
Menu 2	Trhance s lesním ovocem a tvarohovým přelivem (1,3,7) nedoporučujeme objednávat pro dietu č.9								
Dezert / salát	Jablečný kompot								
Svačina	Obložený sýrový toast (1,3,7)								
Večeře	Paštiková pěna, chléb, krájená zelenina (1,7)								
Večeře II.	Rohlík, mléko (1,3,7)								

CHECK LIST - HODNOCENÍ STRAVY

		#NAME?			Datum:			1.10.2026	
TYP MENU	NÁZEV POKRMU	vzhled pokrmu			chuť pokrmu			POŽIVATELNOST	NÁZORY KLIENTŮ
		výborný	dobrý	nedobří	výborné	dobré	nedobré		
Snídaně	Zeleninová pomazánka, pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,7,9)								
Přesnídávka	Ovoce dle denní nabídky								
Polévka oběd	Drůbeží kaldoun se zeleninou a žemlovými knedlíčky (1,3,6,7,9)								
Menu 1	Bramborové šišky s máslem, sypané moučkovým cukrem přelité máslem (1,3,7) nedoporučujeme objednávat pro dietu č.9								
Menu 2	Krůtí maso na česneku, vařené brambory (1)								
Dezert / salát	Broskvový kompot								
Svačina	Slaná palačinka s bylinkovým tvarohem (1,3,7)								
Večeře	Moravský hovězí guláš, pivní rohlík (1)								
Večeře II.	Tavený sýr, zelenina, tmavé pečivo (1,7)								

CHECK LIST - HODNOCENÍ STRAVY

		#NAME?			Datum:			2.10.2026	
TYP MENU	NÁZEV POKRMU	vzhled pokrmu			chuť pokrmu			POŽIVATELNOST	NÁZORY KLIENTŮ
		výborný	dobrý	nedobří	výborné	dobré	nedobré		

Snídaně	Obložený talířek s měkkým salámem, máslem a krájenou zeleninou, pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,7)								
Přesnídávka	Ovoce dle denní nabídky								
Polévka oběd	Cuketový krém se zakysanou smetanou(1,7)								
Menu 1	Vepřový plátek gyros, zeleninová rýže (1)								
Menu 2	Velký šopský salát s chlebem a máslem (1,7)								
Dezert / salát	Ovocný kompot								
Svačina	Vanilkový pudink (7)								
Večeře	Vaječná smaženka se sýrem krájenou zeleninou (1,3,7,10)								
Večeře II.	Ovocná přesnídávka								

CHECK LIST - HODNOCENÍ STRAVY

#NAME?									
Datum: 3.10.2026									
TYP MENU	NÁZEV POKRMU	vzhled pokrmu			chuť pokrmu			POŽIVATELNOST	NÁZORY KLIENTŮ
		výborný	dobrý	nedobrý	výborné	dobré	nedobré		
Snídaně	Nutela, máslo, rohlík, bílá káva nebo čaj (1,5,6,7,8)								
Přesnídávka	Ovoce dle denní nabídky								
Polévka oběd	Hovězí vývar se zeleninou a pohankou (6,9)								
Menu 1	Králík s hořčičnou omáčkou s kořenovou zeleninou, petrželkové brambory (1,9,10)								
Menu 2	Halušky s brynzou a anglickou slaninou (1,7)								
Dezert / salát	Hlávkový salát								
Svačina	Slaný listový šáteček (1,3,7)								
Večeře	Obložený talíř se salámovo sýrovou variací, krájená zelenina, máslo, chléb (1,7)								
Večeře II.	Šlehaný tvaroh s ovocem, tmavé pečivo (1,7)								

CHECK LIST - HODNOCENÍ STRAVY

#NAME?									
Datum: 4.10.2026									
TYP MENU	NÁZEV POKRMU	vzhled pokrmu			chuť pokrmu			POŽIVATELNOST	NÁZORY KLIENTŮ
		výborný	dobrý	nedobrý	výborné	dobré	nedobré		

Snídaně	Tavený sýr, krájená zelenina, pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,7)								
Přesnídávka	Ovoce dle denní nabídky								
Polévka oběd	Drůbeží vývar se zeleninou a těstovinou (1,3,6,9)								
Menu 1	Vepřová plec pečená na rozmarýnu, špenát, bramborové knedlíky (1,3,7)								
Menu 2	Pečené kuře se zadělávanou jarní zeleninou, šťouchané brambory s kudrnkou (1,7)								
Dezert / salát	Salát z čerstvého ovoce								
Svačina	Nedělní moučník (1,3,6,7,8)								
Večeře	Pomazánka z uzené makrely, chléb (1,4,7,10)								
Dia večeře	Šunka, máslo, veka (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.. Sýrový talířek s goudou, máslem a krájenou zeleninou, pečivo, bílá káva nebo čaj (1,7)	7.00					
PŘESNÍDÁVKA	I. Ovoce dle denní nabídky	10.00					
POLÉVKY	I. Krém z pečeného celeru s praženou anglickou slaninou a houskovými krutony (1,3,7,9)	11.00	12.00				
HLAVNÍ JÍDLA	I. Hovězí pečeně po stroganovsku, dušná rýže (1,7,10,12)	11.00	12.00				
	II. Kapustový karbanátek, vařené brambory s máslem (1,3,7)	11.00	12.00				
	III.						
DEZERT / SALÁT	Ledový salát s rajčaty	11.00	12.00				
ODPOLEDNÍ SVAČINA	I. Linecký koláček (1,3,7,8)	14.30					
VEČEŘE	I. Moravské uzené, máslo, krájená zelenina, chléb (1,7)	17.00					
	II.						
DRUHÁ VEČEŘE	I. Chléb s bylinkovým máslem (1,7)						
Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C, teplota studených jídel nesmí být vyšší nežli 10°C. Měření probíhá pomocí infra nebo vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray.							
VÝDEJ SCHVÁLIL:		PODPIS:					
SC-F-7.1-2 Verze:1.0		Zodpovědný za šablonu: T.Pondělíček Náhled: všichni zaměstnanci		Datum poslední změny: 20.9.2017 Status: schváleno			

Druh jídla	Název	Čas výdeje 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 žervé, krájená zelenina, pletýnka, káva s mlékem nebo čaj (1,7)	7.00					
PŘESNÍDÁVKA	I. Ovoce dle denní nabídky	10.00					
POLÉVKY	I. Kuřecí vývar se zeleninou a smaženým hráškem (1,3,7,9)	11.00	12.00				
HLAVNÍ JÍDLA	I. Pečené rybí filé se sýrovou krustou se zeleninou, bramborové pyré (1,3,4,7)	11.00	12.00				
	II. Vepřový perkelt, krupicové noky (1,3,7)	11.00	12.00				
	III.						
DEZERT / SALÁT	Míchaný zeleninový salát	11.00	12.00				
ODPOLEDNÍ SVAČINA	I. Chléb s vajíčkovou pomazánkou s rajčetem (1,3,7,10)	14.30					
VEČEŘE	I. Kuřecí stehenní plátek alá bažant, špece (1,3)	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 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 (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, rohlík, káva s mlékem nebo čaj (1,7)	7.00					
PŘESNÍDÁVKA	I. Ovoce dle denní nabídky	10.00					
POLÉVKY	I. Zeleninová s bulgurem (1,6,9)	11.00	12.00				
HLAVNÍ JÍDLA	I. Plněný paprikový lusk, rajská omáčka, houskové knedlíky (1,3,7)	11.00	12.00				
	II. Trhance s lesním ovocem a tvarohovým přelivem (1,3,7) nedoporučujeme objednávat pro dietu č.9	11.00	12.00				
	III.						
DEZERT / SALÁT	Jablečný kompot	11.00	12.00				
ODPOLEDNÍ SVAČINA	I. Obložený syrový toast (1,3,7)	14.30					
VEČEŘE	I. Paštiková pěna, chléb, krájená zelenina (1,7)	17.00					
	II.						
DRUHÁ VEČEŘE	I. Rohlík, mléko (1,3,7)						
Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C, teplota studených jídel nesmí být vyšší nežli 10°C. Měření probíhá pomocí infra nebo vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray.							
VÝDEJ SCHVÁLIL:		PODPIS:					
SC-F-7.1-2 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.. Zeleninová pomazánka, pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,7,9)	7.00					
PŘESNÍDÁVKA	I. Ovoce dle denní nabídky	10.00					
POLÉVKY	I. Drůbeží kaldoun se zeleninou a žemlovými knedlíčky (1,3,6,7,9)	11.00	12.00				
HLAVNÍ JÍDLA	I. Bramborové šišky s máslem, sypané moučkovým cukrem přelité máslem (1,3,7) nedoporučujeme objednávat pro dietu č.9	11.00	12.00				
	II. Krůtí maso na česneku, vařené brambory (1)	11.00	12.00				
	III.						
DEZERT / SALÁT	Broskvový kompot	11.00	12.00				
ODPOLEDNÍ SVAČINA	I. Slaná palačinka s bylinkovým tvarohem (1,3,7)	14.30					
VEČEŘE	I. Moravský hovězí guláš, pivní rohlík (1)	17.00					
	II.						
DRUHÁ VEČEŘE	I. Tavený sýr, zelenina, tmavé pečivo (1,7)						
Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C, teplota studených jídel nesmí být vyšší nežli 10°C. Měření probíhá pomocí infra nebo vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray.							
VÝDEJ SCHVÁLIL:		PODPIS:					
SC-F-7.1-2 Verze:1.0		Zodpovědný za šablonu: T.Pondělíček Náhled: všichni zaměstnanci		Datum poslední změny: 20.9.2017 Status: schváleno			

Druh jídla	Název	Čas výdeje jídel (od – do)		Měření teploty jídel			
				15 min. před výdejem na jídelně	u prvního klienta na patře	u posledního klienta na patře	15 min. před ukončením výdeje na jídelně
SNÍDANĚ	I.. Obložený talířek s měkkým salámem, máslem a krájenou zeleninou, pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,7)	7.00					
PŘESNÍDÁVKA	I. Ovoce dle denní nabídky	10.00					
POLÉVKY	I. Cuketový krém se zakysanou smetanou(1,7)	11.00	12.00				
HLAVNÍ JÍDLA	I. Vepřový plátek gyros, zeleninová rýže (1)	11.00	12.00				
	II. Velký šopský salát s chlebem a máslem (1,7)	11.00	12.00				
	III.						
DEZERT / SALÁT	Ovocný kompot	11.00	12.00				
ODPOLEDNÍ SVAČINA	I. Vanilkový pudink (7)	14.30					
VEČEŘE	I. Vaječná smaženka se sýrem krájenou zeleninou (1,3,7,10)	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 (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.. Nutela, máslo, rohlík, bílá káva nebo čaj (1,5,6,7,8)	7.00					
PŘESNÍDÁVKA	I. Ovoce dle denní nabídky	10.00					
POLÉVKY	I. Hovězí vývar se zeleninou a pohankou (6,9)	11.00	12.00				
HLAVNÍ JÍDLA	I. Králík s hořčičnou omáčkou s kořenovou zeleninou, petrželkové brambory (1,9,10)	11.00	12.00				
	II. Halušky s brynzou a anglickou slaninou (1,7)	11.00	12.00				
	III.						
DEZERT / SALÁT	Hlávkový salát	11.00	12.00				
ODPOLEDNÍ SVAČINA	I. Slaný listový šáteček (1,3,7)	14.30					
VEČEŘE	I. Obložený talíř se salámovo sýrovou variací, krájená zelenina, máslo, chléb (1,7)	17.00					
	II.						
DRUHÁ VEČEŘE	I. Šlehaný tvaroh s ovocem, tmavé pečivo (1,7)						
Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C, teplota studených jídel nesmí být vyšší nežli 10°C. Měření probíhá pomocí infra nebo vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray.							
VÝDEJ SCHVÁLIL:				PODPIS:			
SC-F-7.1-2 Verze:1.0		Zodpovědný za šablonu: T.Pondělíček Náhled: všichni zaměstnanci		Datum poslední změny: 20.9.2017 Status: schváleno			

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.. Tavený sýr, krájená zelenina, pečivo, káva s mlékem nebo čaj (1,7)	7.00					
PŘESNÍDÁVKA	I. Ovoce dle denní nabídky	10.00					
POLÉVKY	I. Drůbeží vývar se zeleninou a těstovinou (1,3,6,9)	11.00	12.00				
Svačina	I. Vepřová plec pečená na rozmarýnu, špenát, bramborové knedlíky (1,3,7)	11.00	12.00				
	II. Pečené kuře se zadělávanou jarní zeleninou, šťouchané brambory s kudrnkou (1,7)	11.00	12.00				
	III.						
DEZERT / SALÁT	Salát z čerstvého ovoce	11.00	12.00				
ODPOLEDNÍ SVAČINA	I. Nedělní moučník (1,3,6,7,8)	14.30					
VEČEŘE	I. Pomazánka z uzené makrely, chléb (1,4,7,10)	17.00					
	II.						
DRUHÁ VEČEŘE	I. Šunka, máslo, veka (1,7)						
Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C, teplota studených jídel nesmí být vyšší nežli 10°C. Měření probíhá pomocí infra nebo vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray.							
VÝDEJ SCHVÁLIL:				PODPIS:			
SC-F-7.1-2 Verze:1.0		Zodpovědný za šablonu: T.Pondělíček Náhled: všichni zaměstnanci		Datum poslední změny: 20.9.2017 Status: schváleno			

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	Krém z pečeného celeru s praženou anglickou slaninou a houskovými krutony (1,3,7,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ Hovězí pečeně po stroganovsku, dušná rýže (1,7,10,12)						
	VARIANTA II. CELÁ Kapustový karbanátek, vařené brambory s máslem (1,3,7)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ						
	VARIANTA II. KRÁJENÁ						
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX						
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX						
	SPECIÁLNÍ DIETA						
VEČEŘE	I. Moravské uzené, máslo, 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	V				
			ČAS	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U PRVNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U POSLEDNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA
POLÉVKA		Krém z pečeného celeru s praženou anglickou slaninou a houskovými krutony (1,3,7,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ	Hovězí pečeně po stroganovsku, dušná rýže (1,7,10,12)						
	VARIANTA II. CELÁ	Kapustový karbanátek, vařené brambory s máslem (1,3,7)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ							
	VARIANTA II. KRÁJENÁ							
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX							
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX							
	SPECIÁLNÍ DIETA							
VEČEŘE	I.	Moravské uzené, máslo, 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 následně další měření těsně před podáním a konzumací poslední porce z letadlového vozíku.

Kontrola teploty jídel v letadlovém vozíku

Druh jídla	Název	TEPLOTA JÍDEL PŘI PŘEDÁNÍ		TEPLOTA JÍDEL PŘI ROZVOZU NA PATRECH		PATRO:	
		KUCHYNI					
		ČAS	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U PRVNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U POSLEDNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA
POLÉVKA	Kuřecí vývar se zeleninou a smaženým hráškem (1,3,7,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ Pečené rybí filé se sýrovou krustou se zeleninou, bramborové pyré (1,3,4,7)						
	VARIANTA II. CELÁ Vepřový perkelt, krupicové noky (1,3,7)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ						
	VARIANTA II. KRÁJENÁ						
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX						
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX						
	SPECIÁLNÍ DIETA						
VEČEŘE	I. Kuřecí stehenní plátek alá bažant, špecle (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		Kuřecí vývar se zeleninou a smaženým hráškem (1,3,7,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ	Pečené rybí filé se sýrovou krustou se zeleninou, bramborové pyré (1,3,4,7)						
	VARIANTA II. CELÁ	Vepřový perkelt, krupicové noky (1,3,7)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ							
	VARIANTA II. KRÁJENÁ							
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX							
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX							
	SPECIÁLNÍ DIETA							
VEČEŘE		I.	Kuřecí stehenní plátek alá bažant, špecle (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		Zeleninová s bulgurem (1,6,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ	Plněný paprikový lusk, rajská omáčka, houskové knedlíky (1,3,7)						
	VARIANTA II. CELÁ	Trhance s lesním ovocem a tvarohovým přelivem (1,3,7) nedoporučujeme objednávat pro dietu č.9						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ							
	VARIANTA II. KRÁJENÁ							
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX							
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX							
	SPECIÁLNÍ DIETA							
VEČEŘE	I.	Paštiková pěna, chléb, krájená zelenina (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	V	ČAS U PRVNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U POSLEDNÍHO KLIENTA
POLÉVKA		Zeleninová s bulgurem (1,6,9)					
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ	Plněný paprikový lusk, rajská omáčka, houskové knedlíky (1,3,7)					
	VARIANTA II. CELÁ	Trhance s lesním ovocem a tvarohovým přelivem (1,3,7) nedoporučujeme objednávat pro dietu č.9					
	VARIANTA I. KRÁJENÁ						
	VARIANTA II. KRÁJENÁ						
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX						
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX						
	SPECIÁLNÍ DIETA						
VEČEŘE	I.	Paštiková pěna, chléb, krájená zelenina (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:	
				V KUCHYNI		ČAS U PRVNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U POSLEDNÍH O KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA
				ČAS	NAMĚŘENÁ TEPLOTA				
POLÉVKA			Drůbeží kaldoun se zeleninou a žemlovými knedlíčky (1,3,6,7,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ	Bramborové šišky s máslem, sypané moučkovým cukrem přelité máslem (1,3,7) nedoporučujeme objednávat pro dietu č.9							
	VARIANTA II. CELÁ	Krutí maso na česneku, važené brambory (1)							
	VARIANTA I. KRÁJENÁ								
	VARIANTA II. KRÁJENÁ								
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX								
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX								
	SPECIÁLNÍ DIETA								
VEČEŘE			I. Moravský hovězí guláš, pivní rohlík (1)						
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	V KUCHYNI		TEPLOTA JÍDEL PŘI ROZVOZU NA PATRECH		PATRO:	
			ČAS	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U PRVNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U POSLEDNÍH O KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	
POLÉVKA		Drůbeží kaldoun se zeleninou a žemlovými knedlíčky (1,3,6,7,9)							
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ	Bramborové šišky s máslem, sypané moučkovým cukrem přelité máslem (1,3,7) nedoporučujeme objednávat pro dietu č.9							
	VARIANTA II. CELÁ	Krůtí maso na česneku, vařené brambory (1)							
	VARIANTA I. KRÁJENÁ								
	VARIANTA II. KRÁJENÁ								
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX								
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX								
	SPECIÁLNÍ DIETA								
VEČEŘE	I.	Moravský hovězí guláš, pivní rohlík (1)							
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		Cuketový krém se zakysanou smetanou(1,7)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ	Vepřový plátek gyros, zeleninová rýže (1)						
	VARIANTA II. CELÁ	Velký šopský salát s chlebem a máslem (1,7)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ							
	VARIANTA II. KRÁJENÁ							
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX							
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX							
	SPECIÁLNÍ DIETA							
VEČEŘE	I.	Vaječná smaženka se sýrem krájenou zeleninou (1,3,7,10)						
Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray. Měření provádíme těsně před podáním první porce a 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		Cuketový krém se zakysanou smetanou(1,7)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ	Vepřový plátek gyros, zeleninová rýže (1)						
	VARIANTA II. CELÁ	Velký šopský salát s chlebem a máslem (1,7)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ							
	VARIANTA II. KRÁJENÁ							
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX							
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX							
	SPECIÁLNÍ DIETA							
VEČEŘE	I.	Vaječná smaženka se sýrem krájenou zeleninou (1,3,7,10)						

Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlici dezinfikujeme přípravkem Suma alcohol spray. Měření provádíme těsně před podáním první porce a 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 POSLEDNÍH O KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	
POLÉVKA		Hovězí vývar se zeleninou a pohankou (6,9)							
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ	Králík s hořčičnou omáčkou s kořenovou zeleninou, petrželkové brambory (1,9,10)							
	VARIANTA II. CELÁ	Halušky s brynzou a anglickou slaninou (1,7)							
	VARIANTA I. KRÁJENÁ								
	VARIANTA II. KRÁJENÁ								
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX								
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX								
	SPECIÁLNÍ DIETA								
VEČEŘE	I.	Obložený talíř se salámovo sýrovou variací, krájená zelenina, máslo, 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	V		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		Hovězí vývar se zeleninou a pohankou (6,9)							
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ	Králík s hořčičnou omáčkou s kořenovou zeleninou, petrželkové brambory (1,9,10)							
	VARIANTA II. CELÁ	Halušky s brynzou a anglickou slaninou (1,7)							
	VARIANTA I. KRÁJENÁ								
	VARIANTA II. KRÁJENÁ								
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX								
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX								
	SPECIÁLNÍ DIETA								
VEČEŘE	I.	Obložený talíř se salámovo sýrovou variací, krájená zelenina, máslo, 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 U PRVNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U POSLEDNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA
			ČAS	NAMĚŘENÁ TEPLOTA				
POLÉVKA	Drůbeží vývar se zeleninou a těstovinou (1,3,6,9)							
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ	Vepřová plec pečená na rozmarýnu, špenát, bramborové knedlíky (1,3,7)						
	VARIANTA II. CELÁ	Pečené kuře se zadělávanou jarní zeleninou, šťouchané brambory s kudrnkou (1,7)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ							
	VARIANTA II. KRÁJENÁ							
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX							
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX							
	SPECIÁLNÍ DIETA							
VEČEŘE	I.	Pomazánka z uzené makrely, chléb (1,4,7,10)						
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 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 těstovinou (1,3,6,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ Vepřová plec pečená na rozmarýnu, špenát, bramborové knedlíky (1,3,7)						
	VARIANTA II. CELÁ Pečené kuře se zadělávanou jarní zeleninou, šťouchané brambory s kudrnkou (1,7)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ						
	VARIANTA II. KRÁJENÁ						
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX						
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX						
	SPECIÁLNÍ DIETA						
VEČEŘE	I. Pomazánka z uzené makrely, chléb (1,4,7,10)						

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.