



	Pondělí 5.srpen	Úterý 6.srpen	Středa 7.srpen	Čtvrtek 8.srpen	Pátek 9.srpen	Sobota 10.srpen	Neděle 11.srpen
Snídaně	Mramorovaná bábovka s marmeládou, kakaový nápoj nebo čaj (1,3,7)	Obložený talířek s turistickým salámem, žervé, krájená zelenina, pečivo nebo chléb, bílá káva nebo čaj (1,3,7)	Skořicová švýcarka, kakaový nápoj nebo čaj (1,3,7)	Obložený talíř s uzeninou a sýrem, krájená zelenina, máslo, pečivo, chléb, káva s mlékem nebo čaj (1,3,7)	Kobliha s jahodovou marmeládou, kakaový nápoj nebo čaj (1,7)	Pažitková pomazánka, vejce na tvrdo, krájená zelenina, pečivo, chléb, káva s mlékem nebo čaj (1,3,7)	Játrový sýr, máslo, krájená zelenina, chléb, káva s mlékem nebo čaj (1,3,6,7,9)
Přesnídávka	Ovocná přesnídávka	Ovoce dle denní nabídky	Anglický rohlík, mléko (1,3,7)	Domácí ovocné pyré	Ovoce dle denní nabídky	Ovocná přesnídávka	Ovoce dle denní nabídky
Polévka oběd	Cuketový krém se zakysanou smetanou a opečenou houskou (1,3,7,9)	Drůbeží vývar se zeleninou a šunkovým svítkem (1,3,7,9)	Zeleninová polévka s kapáním (1,3,7,9)	Hovězí vývar se zeleninou a droždovým kapáním (1,3,7,9)	Dršťková polévka (1,9)	Slepičí vývar se zeleninou a celestýnskými nudlemi (1,3,7,9)	Chřestová polévka se sekanou petrželkou a smaženým hráškem (1,3,7,9)
Menu oběd 1	Holandský řízek z krůtího masa, šfouchané brambory s pórkem a smaženou cibulkou (1,3,7)	Segedínský guláš, houskové knedlíky (1,3,7)	Špikovaná hovězí pečeně na paprice, těstoviny (1,3,7)	Rybí filé pečené na leču, petrželkové brambory (1,3,4,7)	Sekaná plněná vejcem, zeleninou a anglickou slaninou s bramborovou kaší, řez kyselé okurky (1,3,7,10)	Kuřecí maso na čínský způsob, dušená rýže (3,4,5,6,9,10,12)	Pečená vepřová krkovička na medu s fazolovými lusky, vařené brambory (1,7)
Menu oběd 2	Zeleninový džuveč (rizoto) sypané uzeným sýrem, kyselá okurka (7,9,10)	Zelené fazolky s rajčaty a bylinkami, petrželkové brambory (1,7)	Cizrnová kaše s grilovanou zeleninou a zakysanou smetanou	Veganské nudličky po valticku, dušená zeleninová rýže (1,7,10)	Těstovinový nákyp s tvarohem a rozinkami (1,3,7) Nedoporučujeme pro dietu č.9	Noky se sýrovo-smetanovou omáčkou s cuketou a bylinkami (1,3,7)	Lívance s lesními plody a zakysanou smetanou (1,3,7) Nedoporučujeme pro dietu č.9
Dezert	Okurkový salát nebo ovocný kompot	Litý koláč s ovocem a drobenkou (1,3,7,8)	Ovoce dle denní nabídky	Zeleninový salát s čínského zelí	Mandarinkový kompot	Rajčatový salát s červenou cibulkou a sladkokyselou zálivkou	Míchaný kompot
Svačina	Perník (1,3,7)	Ovocný jogurt, pečivo (1,3,7)	Borůvková panna cotta (1,3,7)	Švestkový koláč se skořicovou posypkou (1,3,7)	Zeleninový chlebiček (1,3,6,7,9,10)	Piškotový dezert s tvarohem a malinami (1,3,7,8)	Zmrzlinový kornout (1,3,6,7,8)
Večeře	Těstovinový salát s tuňákem a zeleninou, pečivo (1,3,4)	Květákový mozeček, chléb (1,3,7)	Šlehaná sýrová pěna s máslem, krájená zelenina, pečivo (1,3,7)	Vajíčková pomazánka, krájená zelenina, pečivo (1,3,7)	Špekáčky na černém pivu a zelenině, chléb (1,9)	Krupicová kaše s kakaem, moučkovým cukrem, přelítá máslem (7)	Camping salát, chléb, pivo (1,3,4,7)
Druhá večeře určeno pro dietu č.9	Bylinkové pomazánkové máslo, tmavé pečivo (1,3,7)	Mrkvovo-jablečná přesnídávka, tmavé pečivo (1,3,7)	Tmavé pečivo s pomazánkovým máslem a rajčetem (1,3,7)	Šunka, máslo, zelenina, tmavé pečivo (1,3,7)	Plátkový sýr s jablkem, tmavé pečivo (1,3,7)	Žervé se zeleninou, tmavý chléb (1,3,7)	Tmavé pečivo s kuřecí šunkou, zelenina, máslo (1,3,7)



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. U snídaní a večeří nabízíme mimo jídelní lístek výběr pečiva, marmelády, paštiky, sýry, uzeniny a pod. ("švédský stůl")



PŘEJEME VÁM DOBRŮU CHUŤ
JÍDELNÍ LÍSTEK PRO VÁS PŘIPRAVIL: kolektiv kuchyně

Snídaně

Mramorovaná bábovka s marmeládou,
kakaový nápoj nebo čaj (1,3,7)

Svačina

Ovocná přesnídávka

Oběd

Cuketový krém se zakysanou smetanou a
opečenou houskou (1,3,7,9)

Holandský řízek z krůtího masa, šťouchané
brambory s pórkem a smaženou cibulkou (1,3,7)

nebo

Zeleninový džuveč (rizoto) sypané uzeným
sýrem, kyselá okurka (7,9,10)

Okurkový salát nebo ovocný kompot

Svačina

Perník (1,3,7)

Večeře

Těstovinový salát s tuňákem a zeleninou, pečivo
(1,3,4,

Druhá večeře pro dietu č.9

Bylinkové pomazánkové máslo, tmavé pečivo
(1,3,7)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Snídaně

Obložený talířek s turistickým salamem, zerve,
krájená zelenina, pečivo nebo chléb, bílá káva
nebo čaj (1,3,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Drůbeží vývar se zeleninou a šunkovým svítkem
(1,3,7,9)

Segedínský guláš, houskové knedlíky (1,3,7)

nebo

Zelené fazolky s rajčaty a bylinkami, petrželkové
brambory (1,7)

Litý koláč s ovocem a drobenkou (1,3,7,8)

Svačina

Ovocný jogurt, pečivo (1,3,7)

Večeře

Květákový mozeček, chléb (1,3,7)

Druhá večeře pro dietu č.9

Mrkvovo-jablečná přesnídávka, tmavé pečivo
(1,3,7)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Snídaně

Skořicová švýcarka, kakaový nápoj nebo čaj
(1,3,7)

Svačina

Anglický rohlík, mléko (1,3,7)

Oběd

Zeleninová polévka s kapáním (1,3,7,9)

Špikovaná hovězí pečeně na paprice, těstoviny
(1,3,7)

nebo

Cizrnová kaše s grilovanou zeleninou a
zakysanou smetanou

Ovoce dle denní nabídky

Svačina

Borůvková panna cotta (1,3,7)

Večeře

Šlehaná sýrová pěna s máslem, krájená zelenina,
pečivo (1,3,7)

Druhá večeře pro dietu č.9

Tmavé pečivo s pomazánkovým máslem a
rajčetem (1,3,7)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Snídaně

Obložený talíř s uzeninou a syrem, krajena zelenina, máslo, pečivo, chléb, káva s mlékem
nebo čaj (1,3,7)

Svačina

Domácí ovocné pyré

Oběd

Hovězí vývar se zeleninou a droždovým kapáním
(1,3,7,9)

Rybí filé pečené na leču, petrželkové brambory
(1,3,4,7)

nebo

Veganské nudličky po valticku, dušená zeleninová rýže (1,7,10)

Zeleninový salát s čínského zelí

Svačina

Švestkový koláč se skořicovou posypkou (1,3,7)

Večeře

Vajíčková pomazánka, krájená zelenina, pečivo
(1,3,7)

Druhá večeře pro dietu č.9

Šunka, máslo, zelenina, tmavé pečivo (1,3,7)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Snídaně

Kobliha s jahodovou marmeládou, kakaový
nápoj nebo čaj (1,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Dršťková polévka (1,9)

Sekaná plněná vejcem, zeleninou a anglickou
slaninou s bramborovou kaší, řez kyselé okurky
(1,3,7,10)

nebo

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

Mandarinkový kompot

Svačina

Zeleninový chlebíček (1,3,6,7,9,10)

Večeře

Špekáčky na černém pivu a zelenině, chléb (1,9)

Druhá večeře pro dietu č.9

Plátkový sýr s jablkem, tmavé pečivo (1,3,7)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Snídaně

Pazitková pomazánka, vejce na tvrdo, krajena zelenina, pečivo, chléb, káva s mlékem nebo

čaj (1,3,7)

Svačina

Ovocná přesnídávka

Oběd

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

Kuřecí maso na čínský způsob, dušená rýže (3,4,5,6,9,10,12)

nebo

Noky se sýrovo-smetanovou omáčkou s cuketou a bylinkami (1,3,7)

Rajčatový salát s červenou cibulkou a sladkokyselou zálivkou

Svačina

Piškotový dezert s tvarohem a malinami (1,3,7,8)

Večeře

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

Druhá večeře pro dietu č.9

Žervé se zeleninou, tmavý chléb (1,3,7)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Snídaně

Játrový sýr, máslo, krájená zelenina, chléb, káva
s mlékem nebo čaj (1,3,6,7,9)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Chřestová polévka se sekanou petrželkou a
smaženým hráškem (1,3,7,9)

Pečená vepřová krkovice na medu s fazolovými
lusky, vařené brambory (1,7)

nebo

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

Míchaný kompot

Svačina

Zmrzlinový kornout (1,3,6,7,8)

Večeře

Camping salát, chléb, pivo (1,3,4,7)

Druhá večeře pro dietu č.9

Tmavé pečivo s kuřecí šunkou, zelenina ,máslo
(1,3,7)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Snídaně

Mramorovaná bábovka s marmeládou,
kakaový nápoj nebo čaj (1,3,7)

Svačina

Ovocná přesnídávka

Oběd

**Cuketový krém se zakysanou smetanou
a opečenou houskou (1,3,7,9)**

**Holandský řízek z krůtího masa,
šťouchané brambory s pórkem a
smaženou cibulkou (1,3,7)**

nebo

**Zeleninový džuveč (rizoto) sypané
uzeným sýrem, kyselá okurka (7,9,10)**

Okurkový salát nebo ovocný kompot

Svačina

Perník (1,3,7)

Večeře

Těstovinový salát s tuňákem a zeleninou,
pečivo (1,3,4,

Druhá večeře pro dietu č.9

Bylinkové pomazánkové máslo, tmavé
pečivo (1,3,7)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem



Jídelní lístek

Úterý 06.08.2024



Snídaně

Obložený talířek s turistickým salámem, žervé, krájená zelenina, pečivo nebo chléb,

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Drůbeží vývar se zeleninou a šunkovým svítkem (1,3,7,9)

Segedínský guláš, houskové knedlíky (1,3,7)

nebo

Zelené fazolky s rajčaty a bylinkami, petrželkové brambory (1,7)

Litý koláč s ovocem a drobenkou (1,3,7,8)

Svačina

Ovocný jogurt, pečivo (1,3,7)

Večeře

Květákový mozeček, chléb (1,3,7)

Druhá večeře pro dietu č.9

Mrkvovo-jablečná přesnídávka, tmavé pečivo (1,3,7)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem



Jídelní lístek

Středa 07.08.2024



Snídaně

Skořicová švýcarka, kakaový nápoj nebo čaj (1,3,7)

Svačina

Anglický rohlík, mléko (1,3,7)

Oběd

Zeleninová polévka s kapáním (1,3,7,9)

Špikovaná hovězí pečeně na paprice, těstoviny (1,3,7)

nebo

Cizrnová kaše s grilovanou zeleninou a zakysanou smetanou

Ovoce dle denní nabídky

Svačina

Borůvková panna cotta (1,3,7)

Večeře

Šlehaná sýrová pěna s máslem, krájená zelenina, pečivo (1,3,7)

Druhá večeře pro dietu č.9

Tmavé pečivo s pomazánkovým máslem a rajčetem (1,3,7)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem



Jídelní lístek

Čtvrtek 08.08.2024



Snídaně

Obložený talíř s uzeninou a sýrem,
krájená zelenina, máslo, pečivo, chléb,

Svačina

Domácí ovocné pyré

Oběd

Hovězí vývar se zeleninou a droždovým
kapáním (1,3,7,9)

Rybí filé pečené na leču, petrželkové
brambory (1,3,4,7)

nebo

Veganské nudličky po valticku, dušená
zeleninová rýže (1,7,10)

Zeleninový salát s čínského zelí

Svačina

Švestkový koláč se skořicovou posypkou
(1,3,7)

Večeře

Vajíčková pomazánka, krájená
zelenina, pečivo (1,3,7)

Druhá večeře pro dietu č.9

Šunka, máslo, zelenina, tmavé pečivo
(1,3,7)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Jídelní lístek

Pátek 09.08.2024



Snídaně

Kobliha s jahodovou marmeládou, kakaový nápoj nebo čaj (1,7)

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Dršťková polévka (1,9)

Sekaná plněná vejcem, zeleninou a anglickou slaninou s bramborovou kaší, řez kyselé okurky (1,3,7,10)

nebo

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

Mandarinkový kompot

Svačina

Zeleninový chlebiček (1,3,6,7,9,10)

Večeře

Špekáčky na černém pivu a zelenině, chléb (1,9)

Druhá večeře pro dietu č.9

Plátkový sýr s jablkem, tmavé pečivo (1,3,7)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Jídelní lístek

Sobota 10.08.2024

Snídaně

Pažitková pomazánka, vejce na tvrdo,
krájená zelenina, pečivo, chléb, káva s

Svačina

Ovocná přesnídávka

Oběd

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

**Kuřecí maso na čínský způsob, dušená rýže
(3,4,5,6,9,10,12)**

nebo

**Noky se sýrovo-smetanovou omáčkou s
cuketou a bylinkami (1,3,7)**

**Rajčatový salát s červenou cibulkou a
sladkokyselou zálivkou**

Svačina

Piškotový dezert s tvarohem a malinami
(1,3,7,8)

Večeře

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

Druhá večeře pro dietu č.9

Žervé se zeleninou, tmavý chléb (1,3,7)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

Jídelní lístek

Neděle 11.08.2024

Snídaně

Játrový sýr, máslo, krájená zelenina,
chléb, káva s mlékem nebo čaj

Svačina

Ovoce dle denní nabídky

Oběd

Chrestova polévka se sekanou
petrželkou a smaženým hráškem
(1, 3, 7, 9)

Pečená vepřová krkovice na medu s
fazolovými lusky, vařené brambory (1,7)

nebo

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

Míchaný kompot

Svačina

Zmrzlinový kornout (1,3,6,7,8)

Večeře

Camping salát, chléb, pivo (1,3,4,7)

Druhá večeře pro dietu č.9

Tmavé pečivo s kuřecí šunkou, zelenina
,máslo (1,3,7)



Přejeme dobrou chuť

Alergeny vyznačeny v závorce za daným pokrmem

CHECK LIST - HODNOCENÍ STRAVY

#ODKAZ!

Datum:

05.08.2024

TYP MENU	NÁZEV POKRMU	vzhled pokrmu			chut' pokrmu			POŽIVATELNOST	NÁZORY KLIENTŮ
		výborný	dobrý	nedobrý	výborné	dobré	nedobré		
Snídaně	Mramorovaná bábovka s marmeládou, kakaový nápoj nebo čaj (1,3,7)								
Přesnídávka	Ovocná přesnídávka								
Polévka oběd	Cuketový krém se zakysanou smetanou a opečenou houskou (1,3,7,9)								
Menu 1	Holandský řízek z krůtího masa, šťouchané brambory s pórkem a smaženou cibulkou (1,3,7)								
Menu 2	Zeleninový džuveč (rizoto) sypané uzeným sýrem, kyselá okurka (7,9,10)								
Dezert / salát	Okurkový salát nebo ovocný kompot								
Svačina	Perník (1,3,7)								
Večeře	Těstovinový salát s tuňákem a zeleninou, pečivo (1,3,4)								
Večeře II.	Bylinkové pomazánkové máslo, tmavé pečivo (1,3,7)								

CHECK LIST - HODNOCENÍ STRAVY

#ODKAZ!

Datum:

06.08.2024

TYP MENU	NÁZEV POKRMU	vzhled pokrmu			chut' pokrmu			POŽIVATELNOST	NÁZORY KLIENTŮ
		výborný	dobrý	nedobrý	výborné	dobré	nedobré		
Snídaně	Obložený talířek s turistickým salámem, žervé, krájená zelenina, pečivo nebo chléb, bílá káva nebo čaj (1,3,7)								
Přesnídávka	Ovoce dle denní nabídky								
Polévka oběd	Drůbeží vývar se zeleninou a šunkovým svítkem (1,3,7,9)								
Menu 1	Segedínský guláš, houskové knedlíky (1,3,7)								
Menu 2	Zelené fazolky s rajčaty a bylinkami, petrželkové brambory (1,7)								
Dezert / salát	Litý koláč s ovocem a drobenkou (1,3,7,8)								
Svačina	Ovocný jogurt, pečivo (1,3,7)								
Večeře	Květákový mozeček, chléb (1,3,7)								
Večeře II.	Mrkvovo-jablečná přesnídávka, tmavé pečivo (1,3,7)								

CHECK LIST - HODNOCENÍ STRAVY

#ODKAZ!

Datum:

07.08.2024

TYP MENU	NÁZEV POKRMU	vzhled pokrmu			chuť pokrmu			POŽIVATELNOST	NÁZORY KLIENTŮ
		výborný	dobrý	nedobrý	výborné	dobré	nedobré		
Snídaně	Skořicová švýcarka, kakaový nápoj nebo čaj (1,3,7)								
Přesnídávka	Anglický rohlík, mléko (1,3,7)								
Polévka oběd	Zeleninová polévka s kapáním (1,3,7,9)								
Menu 1	Špikovaná hovězí pečeně na paprice, těstoviny (1,3,7)								
Menu 2	Cizrnová kaše s grilovanou zeleninou a zakysanou smetanou								
Dezert / salát	Ovoce dle denní nabídky								
Svačina	Borůvková panna cotta (1,3,7)								
Večeře	Šlehaná sýrová pěna s máslem, krájená zelenina, pečivo (1,3,7)								
Večeře II.	Tmavé pečivo s pomazánkovým máslem a rajčetem (1,3,7)								

CHECK LIST - HODNOCENÍ STRAVY

#ODKAZ!

Datum:

08.08.2024

TYP MENU	NÁZEV POKRMU	vzhled pokrmu			chuť pokrmu			POŽIVATELNOST	NÁZORY KLIENTŮ
		výborný	dobrý	nedobrý	výborné	dobré	nedobré		
Snídaně	Obložený talíř s uzeninou a sýrem, krájená zelenina, máslo, pečivo, chléb, káva s mlékem nebo čaj (1,3,7)								
Přesnídávka	Domácí ovocné pyré								
Polévka oběd	Hovězí vývar se zeleninou a droždovým kapáním (1,3,7,9)								
Menu 1	Rybí filé pečené na leču, petrželkové brambory (1,3,4,7)								
Menu 2	Veganské nudličky po valticku, dušená zeleninová rýže (1,7,10)								
Dezert / salát	Zeleninový salát s čínskému zelí								
Svačina	Švestkový koláč se skořicovou posypkou (1,3,7)								
Večeře	Švestkový koláč se skořicovou posypkou (1,3,7)								

Svačina	Perník (1,3,7)								
Večeře	Těstovinový salát s tuňákem a zeleninou, pečivo (1,3,4,								
Díla večeře	Tmavé pečivo s kuřecí šunkou, zelenina ,máslo (1,3,7)								

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. Mramorovaná bábovka s marmeládou, kakaový nápoj nebo čaj (1,3,7)	7.00					
PŘESNÍDÁVKA	I. Ovocná přesnídávka	10.00					
POLÉVKY	I. Cuketový krém se zakysanou smetanou a opečenou houskou (1,3,7,9)	11.00	12.00				
HLAVNÍ JÍDLA	I. Holandský řízek z krůtího masa, šťouchané brambory s pórkem a smaženou cibulkou (1,3,7)	11.00	12.00				
	II. Zeleninový džuveč (rizoto) sypané uzeným sýrem, kyselá okurka (7,9,10)	11.00	12.00				
	III.						
DEZERT / SALÁT	Okurkový salát nebo ovocný kompot	11.00	12.00				
ODPOLEDNÍ SVAČINA	I. Perník (1,3,7)	14.30					
VEČEŘE	I. Těstovinový salát s tuňákem a zeleninou, pečivo (1,3,4,	17.00					
	II.						
DRUHÁ VEČEŘE	I. Bylinkové pomazánkové máslo, tmavé pečivo (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 jehlicí 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 turistickým salámem, žervé, krájená zelenina, pečivo nebo chléb, bílá káva nebo čaj (1,3,7)	7.00					
PŘESNÍDÁVKA	I. Ovoce dle denní nabídky	10.00					
POLÉVKY	I. Drůbeží vývar se zeleninou a šunkovým svítkem (1,3,7,9)	11.00	12.00				
HLAVNÍ JÍDLA	I. Segedínský guláš, houskové knedlíky (1,3,7)	11.00	12.00				
	II. Zelené fazolky s rajčaty a bylinkami, petrželkové brambory (1,7)	11.00	12.00				
	III.						
DEZERT / SALÁT	Litý koláč s ovocem a drobenkou (1,3,7,8)	11.00	12.00				
ODPOLEDNÍ SVAČINA	I. Ovocný jogurt, pečivo (1,3,7)	14.30					
VEČEŘE	I. Květákový mozeček, chléb (1,3,7)	17.00					
	II.						
DRUHÁ VEČEŘE	I. Mrkvovo-jablečná přesnídávka, tmavé pečivo (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 jehlicí 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. Skořicová švýcarka, kakaový nápoj nebo čaj (1,3,7)	7.00					
PŘESNÍDÁVKA	I. Anglický rohlík, mléko (1,3,7)	10.00					
POLÉVKY	I. Zeleninová polévka s kapáním (1,3,7,9)	11.00	12.00				
HLAVNÍ JÍDLA	I. Špikovaná hovězí pečeně na paprice, těstoviny (1,3,7)	11.00	12.00				
	II. Cizrnová kaše s grilovanou zeleninou a zakysanou smetanou	11.00	12.00				
	III.						
DEZERT / SALÁT	Ovoce dle denní nabídky	11.00	12.00				
ODPOLEDNÍ SVAČINA	I. Borůvková panna cotta (1,3,7)	14.30					
VEČEŘE	I. Šlehaná sýrová pěna s máslem, krájená zelenina, pečivo (1,3,7)	17.00					
	II.						
DRUHÁ VEČEŘE	I. Tmavé pečivo s pomazánkovým máslem a rajčetem (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 jehlicí 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 talíř s uzeninou a sýrem, krájená zelenina, máslo, pečivo, chléb, káva s mlékem nebo čaj (1,3,7)	7.00					
PŘESNÍDÁVKA	I. Domácí ovocné pyré	10.00					
POLÉVKY	I. Hovězí vývar se zeleninou a drožďovým kapáním (1,3,7,9)	11.00	12.00				
HLAVNÍ JÍDLA	I. Rybí filé pečené na leču, petrželkové brambory (1,3,4,7)	11.00	12.00				
	II. Veganské nudličky po valticku, dušená zeleninová rýže (1,7,10)	11.00	12.00				
	III.						
DEZERT / SALÁT	Zeleninový salát s čínského zelí	11.00	12.00				
ODPOLEDNÍ SVAČINA	I. Švestkový koláč se skořicovou posypkou (1,3,7)	14.30					
VEČEŘE	I. Vajčková pomazánka, krájená zelenina, pečivo (1,3,7)	17.00					
	II.						
DRUHÁ VEČEŘE	I. Šunka, máslo, zelenina, tmavé pečivo (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 jehlicí 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. Koblíha s jahodovou marmeládou, kakaový nápoj nebo čaj (1,7)	7.00					
PŘESNÍDÁVKA	I. Ovoce dle denní nabídky	10.00					
POLÉVKY	I. Dršťková polévka (1,9)	11.00	12.00				
HLAVNÍ JÍDLA	I. Sekaná plněná vejcem, zeleninou a anglickou slaninou s bramborovou kaší, řez kyselé okurky (1,3,7,10)	11.00	12.00				
	II. Těstovinový nákyp s tvarohem a rozinkami (1,3,7) Nedoporučujeme pro dietu č.9	11.00	12.00				
	III.						
DEZERT / SALÁT	Mandarinkový kompot	11.00	12.00				
ODPOLEDNÍ SVAČINA	I.	14.30					
VEČEŘE	I. Špekáčky na černém pivu a zelenině, chléb (1,9)	17.00					
	II.						
DRUHÁ VEČEŘE	I. Plátkový sýr s jablkem, tmavé pečivo (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 jehlicí 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. Pažitková pomazánka, vejce na tvrdo, krájená zelenina, pečivo, chléb, káva s mlékem nebo čaj (1,3,7)	7.00					
PŘESNÍDÁVKA	I. Ovocná přesnídávka	10.00					
POLÉVKY	I. Slepičí vývar se zeleninou a celestýnskými nudlemi (1,3,7,9)	11.00	12.00				
HLAVNÍ JÍDLA	I. Kuřecí maso na čínský způsob, dušená rýže (3,4,5,6,9,10,12)	11.00	12.00				
	II. Noky se sýrovo-smetanovou omáčkou s cuketou a bylinkami (1,3,7)	11.00	12.00				
	III.						
DEZERT / SALÁT	Rajčatový salát s červenou cibulkou a sladkokyselou zálivkou	11.00	12.00				
ODPOLEDNÍ SVAČINA	I. Piškotový dezert s tvarohem a malinami (1,3,7,8)	14.30					
VEČEŘE	I. Krupicová kaše s kakaem, moučkovým cukrem, přelítá máslem (7)	17.00					
	II.						
DRUHÁ VEČEŘE	I. Žervé se zeleninou, tmavý chléb (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 jehlicí 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. Játrový sýr, máslo, krájená zelenina, chléb, káva s mlékem nebo čaj (1,3,6,7,9)	7.00					
PŘESNÍDÁVKA	I. Ovoce dle denní nabídky	10.00					
POLÉVKY	I. Chřestová polévka se sekanou petrželkou a smaženým hráškem (1,3,7,9)	11.00	12.00				
Svačina	I. Pečená vepřová krkovička na medu s fazolovými lusky, vařené brambory (1,7)	11.00	12.00				
	II. Lívance s lesními plody a zakysanou smetanou (1,3,7) Nedoporučujeme pro dietu č.9	11.00	12.00				
	III.						
DEZERT / SALÁT	Míchaný kompot	11.00	12.00				
ODPOLEDNÍ SVAČINA	I. Zmrzlinový kornout (1,3,6,7,8)	14.30					
VEČEŘE	I. Camping salát, chléb, pivo (1,3,4,7)	17.00					
	II.						
DRUHÁ VEČEŘE	I. Tmavé pečivo s kuřecí šunkou, zelenina ,máslo (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 jehlicí 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	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	Cuketový krém se zakysanou smetanou a opečenou houskou (1,3,7,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ Holandský řízek z krůtího masa, šťouchané brambory s pórkem a smaženou cibulkou (1,3,7)						
	VARIANTA II. CELÁ Zeleninový džuveč (rizoto) sypané uzeným sýrem, kyselá okurka (7,9,10)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ						
	VARIANTA II. KRÁJENÁ						
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX						
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX						
	SPECIÁLNÍ DIETA						
VEČEŘE	I Těstovinový salát s tuňákem a zeleninou, pečivo (1,3,4,						

Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlicí 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.

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	Cuketový krém se zakysanou smetanou a opečenou houskou (1,3,7,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ Holandský řízek z krůtího masa, šťouchané brambory s pórkem a smaženou cibulkou (1,3,7)						
	VARIANTA II. CELÁ Zeleninový džuveč (rizoto) sypané uzeným sýrem, kyselá okurka (7,9,10)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ						
	VARIANTA II. KRÁJENÁ						
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX						
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX						
	SPECIÁLNÍ DIETA						
VEČEŘE	I Těstovinový salát s tuňákem a zeleninou, pečivo (1,3,4,						

Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlicí 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.

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 šunkovým svítkem (1,3,7,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ Segedínský guláš, houskové knedlíky (1,3,7)						
	VARIANTA II. CELÁ Zelené fazolky s rajčaty a bylinkami, petrželkové brambory (1,7)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ						
	VARIANTA II. KRÁJENÁ						
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX						
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX						
	SPECIÁLNÍ DIETA						
VEČEŘE	I. Květákový mozeček, chléb (1,3,7)						

Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlicí 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.

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 šunkovým svítkem (1,3,7,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ Segedínský guláš, houskové knedlíky (1,3,7)						
	VARIANTA II. CELÁ Zelené fazolky s rajčaty a bylinkami, petrželkové brambory (1,7)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ						
	VARIANTA II. KRÁJENÁ						
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX						
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX						
	SPECIÁLNÍ DIETA						
VEČEŘE	I. Květákový mozeček, chléb (1,3,7)						

Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlicí 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.

Druh jídla	Název	TEPLOTA JÍDEL PŘI PŘEDÁNÍ V KUCHYNI		TEPLOTA JÍDEL PŘI ROZVOZU NA PATRECH		PATRO:	
		ČAS	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U PRVNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U POSLEDNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA
POLÉVKA	Zeleninová polévka s kapáním (1,3,7,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ Špikovaná hovězí pečeně na paprice, těstoviny (1,3,7)						
	VARIANTA II. CELÁ Cizrnová kaše s grilovanou zeleninou a zakysanou smetanou						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ						
	VARIANTA II. KRÁJENÁ						
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX						
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX						
	SPECIÁLNÍ DIETA						
VEČEŘE	I Šlehaná sýrová pěna s máslem, krájená zelenina, pečivo (1,3,7)						

Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlicí 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.

Druh jídla	Název	TEPLOTA JÍDEL PŘI PŘEDÁNÍ V KUCHYNI		TEPLOTA JÍDEL PŘI ROZVOZU NA PATRECH		PATRO:	
		ČAS	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U PRVNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U POSLEDNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA
POLÉVKA	Zeleninová polévka s kapáním (1,3,7,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ Špikovaná hovězí pečeně na paprice, těstoviny (1,3,7)						
	VARIANTA II. CELÁ Cizrnová kaše s grilovanou zeleninou a zakysanou smetanou						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ						
	VARIANTA II. KRÁJENÁ						
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX						
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX						
	SPECIÁLNÍ DIETA						
VEČEŘE	I Šlehaná sýrová pěna s máslem, krájená zelenina, pečivo (1,3,7)						

Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlicí 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.

Druh jídla	Název	TEPLOTA JÍDEL PŘI PŘEDÁNÍ V KUCHYNI		TEPLOTA JÍDEL PŘI ROZVOZU NA PATRECH		PATRO:	
		ČAS	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U PRVNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U POSLEDNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA
POLÉVKA	Hovězí vývar se zeleninou a droždovým kapáním (1,3,7,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ Rybí filé pečené na leču, petrželkové brambory (1,3,4,7)						
	VARIANTA II. CELÁ Veganské nudličky po valticku, dušená zeleninová rýže (1,7,10)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ						
	VARIANTA II. KRÁJENÁ						
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX						
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX						
	SPECIÁLNÍ DIETA						
VEČEŘE	I Vajíčková pomazánka, krájená zelenina, pečivo (1,3,7)						

Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlicí 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.

Druh jídla	Název	TEPLOTA JÍDEL PŘI PŘEDÁNÍ V KUCHYNI		TEPLOTA JÍDEL PŘI ROZVOZU NA PATRECH		PATRO:	
		ČAS	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U PRVNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U POSLEDNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA
POLÉVKA	Hovězí vývar se zeleninou a droždovým kapáním (1,3,7,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ Rybí filé pečené na leču, petrželkové brambory (1,3,4,7)						
	VARIANTA II. CELÁ Veganské nudličky po valticku, dušená zeleninová rýže (1,7,10)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ						
	VARIANTA II. KRÁJENÁ						
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX						
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX						
	SPECIÁLNÍ DIETA						
VEČEŘE	I Vajíčková pomazánka, krájená zelenina, pečivo (1,3,7)						

Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlicí 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.

Druh jídla	Název	TEPLOTA JÍDEL PŘI PŘEDÁNÍ V KUCHYNI		TEPLOTA JÍDEL PŘI ROZVOZU NA PATRECH		PATRO:	
		ČAS	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U PRVNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U POSLEDNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA
POLÉVKA	Dršťková polévka (1,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ Sekaná plněná vejcem, zeleninou a anglickou slaninou s bramborovou kaší, řez kyselé okurky (1,3,7,10)						
	VARIANTA II. CELÁ Těstovinový náky s tvarohem a rozinkami (1,3,7) Nedoporučujeme pro dietu č.9						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ						
	VARIANTA II. KRÁJENÁ						
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX						
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX						
	SPECIÁLNÍ DIETA						
VEČEŘE	I Špekáčky na černém pivu a zelenině, chléb (1,9)						

Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlicí 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.

Druh jídla	Název	TEPLOTA JÍDEL PŘI PŘEDÁNÍ V KUCHYNI		TEPLOTA JÍDEL PŘI ROZVOZU NA PATRECH		PATRO:	
		ČAS	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U PRVNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U POSLEDNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA
POLÉVKA	Dršťková polévka (1,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ Sekaná plněná vejcem, zeleninou a anglickou slaninou s bramborovou kaší, řez kyselé okurky (1,3,7,10)						
	VARIANTA II. CELÁ Těstovinový náky s tvarohem a rozinkami (1,3,7) Nedoporučujeme pro dietu č.9						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ						
	VARIANTA II. KRÁJENÁ						
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX						
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX						
	SPECIÁLNÍ DIETA						
VEČEŘE	I Špekáčky na černém pivu a zelenině, chléb (1,9)						

Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlicí 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.

Druh jídla	Název	TEPLOTA JÍDEL PŘI PŘEDÁNÍ V KUCHYNI		TEPLOTA JÍDEL PŘI ROZVOZU NA PATRECH		PATRO:	
		ČAS	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U PRVNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U POSLEDNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA
POLÉVKA	Slepičí vývar se zeleninou a celestýnskými nudlemi (1,3,7,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ Kuřecí maso na čínský způsob, dušená rýže (3,4,5,6,9,10,12)						
	VARIANTA II. CELÁ Noky se sýrovo-smetanovou omáčkou s cuketou a bylinkami (1,3,7)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ						
	VARIANTA II. KRÁJENÁ						
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX						
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX						
	SPECIÁLNÍ DIETA						
VEČEŘE	I Krupicová kaše s kakaem, moučkovým cukrem, přelitá máslem (7)						

Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlicí 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.

Druh jídla	Název	TEPLOTA JÍDEL PŘI PŘEDÁNÍ V KUCHYNI		TEPLOTA JÍDEL PŘI ROZVOZU NA PATRECH		PATRO:	
		ČAS	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U PRVNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA	ČAS U POSLEDNÍHO KLIENTA	NAMĚŘENÁ TEPLOTA
POLÉVKA	Slepičí vývar se zeleninou a celestýnskými nudlemi (1,3,7,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ Kuřecí maso na čínský způsob, dušená rýže (3,4,5,6,9,10,12)						
	VARIANTA II. CELÁ Noky se sýrovo-smetanovou omáčkou s cuketou a bylinkami (1,3,7)						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ						
	VARIANTA II. KRÁJENÁ						
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX						
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX						
	SPECIÁLNÍ DIETA						
VEČEŘE	I Krupicová kaše s kakaem, moučkovým cukrem, přelitá máslem (7)						

Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlicí 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.

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	Chřestová polévka se sekanou petrželkou a smaženým hráškem (1,3,7,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ Pečená vepřová krkovice na medu s fazolovými lusky, vařené brambory (1,7)						
	VARIANTA II. CELÁ Lívance s lesními plody a zakysanou smetanou (1,3,7) Nedoporučujeme pro dietu č.9						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ						
	VARIANTA II. KRÁJENÁ						
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX						
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX						
	SPECIÁLNÍ DIETA						
VEČEŘE	I. Camping salát, chléb, pivo (1,3,4,7)						

Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlicí 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.

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	Chřestová polévka se sekanou petrželkou a smaženým hráškem (1,3,7,9)						
HLAVNÍ JÍDLA	VARIANTA I. CELÁ Pečená vepřová krkovice na medu s fazolovými lusky, vařené brambory (1,7)						
	VARIANTA II. CELÁ Lívance s lesními plody a zakysanou smetanou (1,3,7) Nedoporučujeme pro dietu č.9						
	VARIANTA I. KRÁJENÁ						
	VARIANTA II. KRÁJENÁ						
	VARIANTA I. BREIKOST / MIX						
	VARIANTA II. BREIKOST / MIX						
	SPECIÁLNÍ DIETA						
VEČEŘE	I. Camping salát, chléb, pivo (1,3,4,7)						

Teplota podávaných teplých jídel nesmí být nižší nežli 63°C. Měření probíhá pomocí vpichového teploměru. Po použití vpichového teploměru ihned měřicí jehlicí 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.