

Jídelní lístek od 23. 2. 2026 do 27. 2. 2026

Pondělí	Polévka	Bramborová s houbami (1.9)
	Oběd 1.	100g Hovězí na pepři, dušená rýže (1)
	Oběd 2.	300g Těstoviny se smetanovou omáčkou, šunkou, žampiony a kuřecím masem (1.3.7)
	Oběd 3.	150g Smažený květák, vařené brambory, tatarská omáčka (1.3.7)
Úterý	Polévka	Hovězí vývar s vejci a krupicí (1.3.9)
	Oběd 1.	100g Husarská vepřová roláda, vařené brambory, špenát (1.)
	Oběd 2.	100g Pikantní masová směs na červeném víně, dušená rýže (6)
	Oběd 3.	100g Maďarský vepřový perkelt, vařené těstoviny (1.3.7)
Středa	Polévka	Pórková se smetanou (1.3.7)
	Oběd 1.	100g Kuřecí prsa se sýrovým přelivem, vařené brambory, obloha (1.7)
	Oběd 2.	100g Špagety po milánsku (1.3.7)
	Oběd 3.	300g Bramborové taštičky s povidly, m.m. sypané mákem a cukrem (1.3.7)
Čtvrtek	Polévka	Hrachová s uzeninou (1.3.7)
	Oběd 1.	100g Vepřová kýta na paprice, houskové knedlíky (1.3.7)
	Oběd 2.	100g Plněná vepřová kapsa šunkou a nivou, fazolky na másle (7)
	Oběd 3.	100g Kuřecí směs po čínsku, dušená rýže (6)
Pátek	Polévka	Drůbeží vývar s masem a nudlemi (1.3.7.9)
	Oběd 1.	100g Kuřecí prsa v bylinkovém těstíčku, vařené brambory, m.m. (1.3.7)
	Oběd 2.	100g Bratislavská vepřová plec, houskové knedlíky (1.3.7.9.10)
	Oběd 3.	100g Vepřová pečeně, bramborové knedlíky, zelí (1.3.7)

Jídla připravili učitelé OV a žáci 1. – 4. ročníků

Šéfkuchař: Václav Pergl

Schválila: Mgr. Věra Nováková v. r.

ředitelka SOŠ a SOU, Praha - Čakovice

Změna jídelního lístku vyhrazena