



## **Přehled některých nových pokrmů zařazených do jídelního lístku v naší školní kuchyni.**

- *Kuřecí kebab s jogurtovo-citronovou omáčkou*
- *Rybí kostky v cuketě, bramborovo-dýňové pyré*
- *Maďarská masová směs*
- *Masová variace v jemné hořčičné omáčce, bramborové špalíčky s jáhlami a na másle restovaná zelenina (králíčí a vepřové maso)*
- *Drůbeží frikasé se zelenými fazolkami, kedlubnou a žampiony s hráškovou rýží*
- *Cizrnové zelí s vepřovým masem a šubánky*
- *Čočkovo-pohankový nářez*
- *Kuřecí maso po pekingsku*
- *Kuřecí stehno pečené na majoránce, kroupové rizoto*
- *Kuřecí stehno s ananášem na zeleninovém rizotu*
- *Bulgurové rizoto s červenou čočkou a kuřecím masem*
- *Leštěná zelenina na haluškovém kopci*
- *Masová směs s červenou fazolí*
- *Rybí filé se šunkovou omáčkou*
- *Rybí závitky plněné listovým špenátem*
- *Talíř víly Amálky – kuřecí prsa na másle s francouzskou zeleninou*
- *Těstoviny se šunkou pestem, kuřecím masem a paprikou*
- *Těstoviny s rajčaty, rukolou a tuňákem*
- *Zapečené brambory se zeleninou a krabím masem*
- *Bramborový krém s cizrnou a kysanou smetanou*
- *Istrijský tuňákový salát s cizrnou*
- *Čokoládový kuskus s kousky ovoce*
- *Polévka Minestrone*

*V tomto souhrnu si dovoluujeme rodiče seznámit s výčtem některých nových pokrmů prezentovaných v naší školní jídelně pro naše strávníky. Snahou je, aby skladba pokrmů byla pestrá a pro děti atraktivní, nutričně vyvážená, cenově dostupná a přinášela do školního stravování trend moderní gastronomie.*

*Pro celý kolektiv školní kuchyně je důležitý spokojený a dobře najedený strávník!*

*Děkujeme Vám za přízeň.  
J. Uhlíková, vedoucí ŠJ*