



JÍDELNÍČEK

39. týden

září 2020



Kuchyně ZOD Ludmírov

zodludmírov@volny.cz www.zodludmírov.cz

21	brokolicová			
Po	vepřová kýta na kmíně			
	rýže	okurek		1,3,7,9
22	vývar s nudlemi			
Út	pečená krkovice			
	kapusta	brambory		1,3,7,9
23	francouzská			
St	masové kuličky v rajské omáčce			
	knedlík			1,3,7,9
24	kmínová s vejci			
Čt	bretaňské fazole			
	klobása	chléb		1,3,7,9
25	celerový krém			
Pá	krutí plátek v těstíčku			
	brambory			1,3,7,9



Výdej pokrmů do jídelnosičů na vlastní riziko.

ALERGENY

V souladu s hygienickými předpisy **spotřebujte jídlo do 13.00 hodin** pro daný den a časové pásmo (odpovídá 4 hodinám po uvaření).
Teplé a studené pokrmy jsou určeny k okamžité spotřebě.

Změna vyhrazena dle dodávky objednaných surovin.

tel.: 582 383 102 mob. 777 761 289 , 777 761 283

Dobrou chuť.

vedoucí : Doláková Aneta

Seznam potravinových Alergenů, které podléhají legislativnímu označování dle směrnice 1169/11 EU



- 1) **Obiloviny** obsahující lepek – nejedná se o celiakii, výrobky z nich
- 2) Korýši a výrobky z nich - patří mezi potraviny ohrožující život
- 3) **Vejce** a výrobky z nich
- 4) **Ryby** a výrobky z nich
- 5) Podzemnice olejná (arašídy) a výrobky z nich - patří mezi potraviny ohrožující život
- 6) Sójové boby (sója) a výrobky z nich
- 7) **Mléko** a výrobky z něj
- 8) Skořápkové plody a výrobky z nich – jedná se o všechny druhy ořechů
- 9) **Celer** a výrobky z něj
- 10) **Hořčice** a výrobky z ní
- 11) Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich
- 12) Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO₂
- 13) Víčí bob (LUPINA) a výrobky z něj
- 14) Měkkýši a výrobky z nich

Info provozovna má certifikaci

system kritických bodů

HACCP

pro přípravu zdravotně nezávadných pokrmů

© www.haccpservis.cz