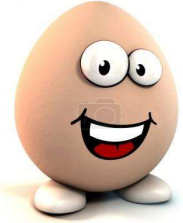


JÍDELNÍČEK

45. týden

listopad 2020



Kuchyně ZOD Ludmírov

zodludmírov@volny.cz www.zodludmírov.cz

2 *bramborová*

Po maďarský vepřový perkelt
těstoviny

1,3,7,9

3 *slepičí vývar s drobením*

Út karbanátek

brambory

kompot

1,3,7,9

4 *zelná s klobásou*

St pečené kuřecí stehno

rýže

okurek

1,3,7,9

5 *hrachová*

Čt smažený salám

brambory s cibulkou

okurkový salát

1,3,7,9

6 *krupicová s vejci*

Pá svíčková na smetaně

knedlík

1,3,7,9,10



Výdej pokrmů do jídelnosáčů 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) Koryši a výrobky z nich – patří mezi potraviny ohrožující život
- 3) **Vejce** a výrobky z nich
- 4) **Ryby** a výrobky z nich
- 5) Podzemnice olejná (arašídý) 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) Vlčí bob (LUPINA) a výrobky z něj
- 14) Měkkýši a výrobky z nich

tato provozovna má zaveden
systém kritických bodů
HACCP
pro přípravu zdravotně nezávadných pokrmů
© www.haccpservis.cz