



# CENÍK

## PEKAŘSKÝCH VÝROBKŮ





### PRO ŠKOLNÍ ROK 2024/2025






Pekařské výrobky je možné objednávat pouze **telefonicky** na čísle **725 543 869** od **pondělí do čtvrtka od 12:00 do 13:00.**

Objednávky je možné vyzvedávat ve školní výukové prodejně **od 11:00 do 12:30.**



## Pekařské výrobky – VÝROBKY Z KYNUTÉHO TĚSTA

							
<b>Kynuté růžičky</b>		<b>Štola kynutá</b>		<b>Mazanec</b>		<b>Vánočka tuková</b>	
60 g	15,-	400 g	46,-	500 g	46,-	400 g	46,-

							
<b>Vánočka tuková s rozinkami a mandlemi</b>		<b>Kynutý rohlíček (ořech, tvaroh, povidla, mák)</b>		<b>Kynutý šnek (pudink)</b>		<b>Makovka</b>	
400 g	48,-	50 g	15,-	50 g	12,-	70 g	10,-
						45 g	8,-

					
<b>Makový čert</b>		<b>Honzové buchty</b>		<b>Dukátové buchtičky</b>	
80 g	15,-	80 g	15,-	600 g	45,-

## Pekařské výrobky – VÝROBKY Z PLUNDROVÉHO TĚSTA

			
<b>Plundrový šnek</b> (pudink)		<b>Croissant</b> (tvaroh + ovocná náplň)	
50 g	12,-	80 g	17,-

## Pekařské výrobky – VÝROBKY Z LISTOVÉHO TĚSTA





					
<b>Listové těsto</b>		<b>Listové šátečky</b> (tvaroh)		<b>Listové hřebeny</b> (ořech, mák)	
650 g	50,-	60 g	15,-	60 g	15,-

## Pekařské výrobky – ZÁVINY

	
<b>Závin</b> (tvaroh, ořech, mák, povidla, jablko)	
400 g	47,-

## Pekařské výrobky – KOLÁČE A BÁBOVKY





							
<b>Koláč tlačný</b>		<b>Koláč zdobený</b>		<b>Koláč horácký</b>		<b>Koláč pražský</b>	
50 g	15,-	600 g	150,-	200 g	22,-	80 g	20,-
20 g	10,-	300 g	100,-				
15 g	7,-						



							
<b>Koláč vázaný</b>		<b>Znojenské svatební koláčky</b>		<b>Bábovka kynutá (ořech, mák)</b>		<b>Bábovka šlehaná piškotová</b>	
60 g	15,-	1,8 kg	550,- + krabice	400 g	45,-	400 g	42,-

## Pekařské výrobky – SMAŽENÉ VÝROBKY





			
<b>Kobliha s ovocnou náplní</b>		<b>Kobliha s nugátovou náplní</b>	
60 g	8,-	60 g	12,-





## Pekařské výrobky – TUKOVÉ A VÍCE ZRNNÉ PEČIVO

							
<b>Rohlík tukový</b>		<b>Pletýnka</b>		<b>Anglický rohlík</b>		<b>Dalamánek</b>	
45 g	4,-	130 g	12,-	90 g	25,-	60 g	9,-
		80 g	9,-				

			
<b>Banketky</b>		<b>Bulka sýrová</b>	
20 g	4,-	60 g	18,-




## Pekařské výrobky – CHLĚB

							
<b>Chléb kmínový</b>		<b>Chléb cereál</b>		<b>Chléb cibulový</b>		<b>Chléb česnekový</b>	
500 g	26,-	500 g	45,-	500 g	30,-	500 g	30,-

							
<b>Chléb slunečnicový</b>		<b>Chléb více zrnný</b>		<b>Chléb dýňový</b>		<b>Chléb ořechový</b>	
500 g	30,-	500 g	30,-	500 g	30,-	500 g	30,-

	
<b>Chléb žitný</b>	
1000 g	50,-

## Pekařské výrobky – OSTATNÍ ZÁKUSKY

							
<b>Štola tvarohová</b>		<b>Pochoutkové tyčinky</b>		<b>Cibulové kroužky</b>		<b>Biskupský chlebíček (čoko)</b>	
400 g	46,-	100 g	22,-	100 g	22,-	200 g	32,-

	
<b>Beránek šlehaný - cukr</b>	
300 g	50,-

### Upozornění:

Fotografie výrobků jsou pouze ilustrační. Skutečné produkty se mohou lišit vzhledem k individuálnímu zpracování žáky.

Ve Znojmě dne 1. 9. 2024

Zpracovala: Lenka Pikartová, garant OV oboru Pekař, Mgr. Marie Klimánková, zástupkyně ředitele pro OV

Schválil: Ing. Libor Plej, ředitel školy