



Cena: 95,-
Cena business a
fitness menu: 140,-

POLEDNÍ MENU

Od 22.7. do 26.7.2019

Pondělí: Polévka: fazolová s párkem (1a,6)

1. vepřový plátek na zelených fazolkách a slanině, dušená rýže (1a)
2. kuřecí nudličky v sýrové omáčce s brokolicí a mrkví, „Fusilli těstoviny“ (1a,3,7)
3. vesnické rizoto s vepřovým masem, strouhaný sýr, okurek (1a,3,7,9)

B.menu: 4. křenová omáčka s uzeným masem, houskový knedlík (1a,3,7)

Úterý: Polévka: houbová s bramborem (1a)

1. uzená krkovička, bramborová kaše, okurek (1a,3,7)
2. vepřová plec v holandské omáčce, houskový knedlík (1a,3,7)
3. hovězí Stroganov, dušená rýže (1a)

F.menu: 4. losos na másle s grilovanou zeleninou (4)

Středa: Polévka: zeleninový vývar (1a,9)

1. jelitový prejt, kyselé zelí, vařený brambor (1a,b)
2. přírodní kuřecí řízek na bazalce, dušená rýže s pohankou, zeleninový salát (1a,b,9)
3. vepřová kýta na smetaně, těstoviny (1a,3,7)

B.menu: 4. vepřová panenka plněna špenátem a anglickou slaninou, americké brambory (7)

Čtvrtek: Polévka: krkonošské kyselo (1a,7)

1. vepřové nudličky na pórku, kuskus, okurkový salát (1a,b)
2. smažený kuřecí řízek, vařený brambor, kompot (1a,3,7)
3. zapečené těstoviny s kuřecím masem a zeleninou, jogurtový dressing (1a,3,7)

F.menu: 4. zeleninový hamburger /bramborová placička, anglická slanina, sýr, grilovaná zelenina/ (1a,3,7)

Pátek: Polévka: italská (1a,3,7)

1. pečená kuřecí čtvrtka, vařený brambor, zeleninový salát (1a,9)
2. guláš z vepřového masa, houskový knedlík (1a,3,7)
3. vepřová plec po myslivecku, bramborový knedlík (1a,3,7,9)

B.menu: 4. brynzové pirohy se zakysanou smetanou a slaninou (3,7)

Jídelní lístek sestavila: Dana Bielá

Schválil: Aleš Přibyla

Číslo v závorkách jsou čísla alergenů. Seznam alergenů je k nahlédnutí v kuchyni nebo na internetu.

T.Č. 736 626 90

