

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

POLEDNÍ MENU

Od 18.1. do 22.1. 2021

- Pondělí:** Polévka: pohanková (1,9)
1. vepřový řízek Dekor, dušená rýže, vařený zelový salát (1)
2. zapečené těstoviny s mletým masem a žampiony, jogurtový dresink (1,3,7,9)
3. fazolový guláš s vepřovým masem, chléb (1,3,7)
B.menu: 4. vepřová panenka „špalíček“ v župánku z anglické slaniny, hranolky
- Úterý:** Polévka: gulášová (1)
1. knedlo, vepřo, zelo (1,3,7)
2. žemlovka s tvarohem a jablky, cukr, máslo (1,3,7)
3. kedlubnová omáčka, opékaný párek, vařený brambor (1,3,7)
F.menu: 4. ďábelský zeleninový salát (3)
- Středa:** Polévka: uzená s rýží (1,9)
1. uzené koleno, hořčice, křen, okurek, chléb (1,3,7)
2. hovězí svíčková, houskový knedlík (1,3,7)
3. vepřová plec na zelených fazolkách a špeku, dušená rýže (1)
B.menu: 4. Metylovská jehla, hranolky
- Čtvrtek:** Polévka: zelná bílá (1)
1. kapustové karbanátky s mletým masem, bramborová kaše, okurek (1,7)
2. vepřové rizoto, strouhaný sýr, okurek (1,3,7)
3. cyklistický guláš, chléb, oplatek (1,3,7)
F.menu: 4. losos na másle, grilovaná zelenina (4,7)
- Pátek:** Polévka: špenátová s noky (1,3,7)
1. smažené kuřecí uši, bramborová kaše, kompot (1,3,7)
2. bělehradský vepřový řízek, dušená rýže (1,7)
3. vaječná omeletka se zeleninou a párkem, vařený brambor, červená řepa (1,3,7)
B.menu: 4. vepřová kotleta plněná tvarůžky a slaninou, hranolky (7,10)

Jídelní lístek sestavila: Dana Bielá

Schválil: Aleš Příbyla

Čísla v závorkách jsou čísla alergenů. Seznam alergenů je k nahlédnutí v kuchyni nebo na internetu. T.Č. 736 626 905