

HOTOVÁ JÍDLA 10.12. - 16.12.2018

Polévka 0,25l:

<u>PO CELÝ TÝDEN</u>	- Česneková se sýrem a topinkou (A: 1,3,7)	22,-
<u>PONDĚLÍ</u>	- Frankfurtská (A:1)	22,-
<u>ÚTERÝ</u>	- Dýňová s bram.rösty (A: 1)	22,-
<u>STŘEDA</u>	- Hráškový krém se slaninou a krutóny (A:1,3,7)	22,-
<u>ČTVRTEK</u>	- Dršťková (A: 1)	22,-
<u>PÁTEK</u>	- Brokolicový krém s parmazánem (A: 1,7)	22,-

HOTOVÁ JÍDLA

1. 120/320g	Kuřecí roláda s list.špenátem a slaninou, šť.brambor (A: 1)	95,-
2. 150/200g	Vepř.kotlet na houbách, americký brambor (A: 1)	85,-
3. 120/180g	Svíčková s hovězím plátkem, knedlíkem a brusinkami (A: 1,3,7,9,10)	85,-
4. 200/180/120g	Španělský ptáček s knedlíkem nebo rýží (A: 1,3,7)	99,-
5. 120/250/90g	Moravský vrabec s bramborovým knedlíkem, kys.zelím nebo špenátem (A: 1,3,7,10)	79,-
6. 350g	Kuřecí rizoto se sýrem, červená řepa (A: 7)	85,-
7. 150/320/90g	Květákový karbanátek, bramborová kaše, kompot(A: 1,3,7)	85,-
8. 120/3ks	Kančí guláš se špekovými knedlíky (A: 1,3,7)	95,-

OBĚDOVÁ JÍDLA

PŘÍPRAVA TĚCHTO JÍDEL TRVÁ CCA 20-25 MIN

1. 350g Plněný bramborový knedlík s hlávkovým zelím a smaženou cibulkou
(A: 1,3,7) 85,-
2. 120/250/90g Uzená krkovice s bramborovým knedlíkem, špenátem/zelím
(A: 1,3,7,10) 79,-
3. 120/300g Uzená krkovice s bramborovou kaší a kyselou okurkou
(A: 1,7,10) 79,-
4. 300/180/90g Pečená kachní čtvrtka s houskovým knedlíkem a červeným zelím (DOBA PŘÍPRAVY CCA 40MIN) (A: 1,3,7) 135,-
5. 350g Zeleninové nudle s kuřecím masem (A: 1,3,4,7,9,13) 85,-
6. 350g Boloňské špagety se sýrem (A: 1,3,7) 85,-
7. 220g Obalované filé z lososa plněné hořčicí a medem
(A: 1,3,4,7,10) 75,-
8. 450g Kynuté ovocné knedlíky, tvaroh, šlehačka, máslo
(na výběr jahodové nebo borůvkové) (A: 1,3,7) 79,-
10. 120g Přírodní kuřecí plátek na žampionech (A: 1) 78,-
11. 350g Zeleninový salát s kuřecím masem, balkánským sýrem,
vejcem a toustem (A: 1,3,7,10) 95,-
12. 350g Kuskus s kuřecím masem, grilovanou zeleninou a
parmazánem (A: 1,7) 95,-
13. 350g Bramborové noky se smetanovou omáčkou, listovým
špenátem a kuřecím masem (A: 1,3,7) 85,-