JÍDELNA/RESTAURANT VŠCHT ZIKOVA Jídelní lístek 9.11.-13.11.2026

Výdej obědů od 11:00

Alergeny jsou označeny čísly v závorkách, seznam alergenů u výdeje

Pondělí:
Polévka A: Zeleninová polévka s bramborem (mrkev, celer, petržel, brambory, cibule, sůl, pepř, smetana) (1,7,9)
Polévka B: Hovězí vývar s vejcem (polévková zelenina, vejce, směs koření) (3,9)
Menu A 1: Kuřecí steak v medu a zázvoru, šťouchané brambory
2: Kuřecí steak v medu a zázvoru, grilovaná zelenina
Menu B 1: Křenová omáčka s uzeným masem, houskový knedlík (uzené vepřové maso, smetana, křen, cibule) (1,3,7)
2. Vepřové rizoto sypané sýrem, okurka (vepřová kýta, směs zeleniny, eidam) (7)
Menu C 1: Kapustový karbanátek, mačkané brambory, BBQ dip (kapusta, pečivo, vejce, cibule, česnek, sůl, pepř) (1,3,7,10)

Úterý:
Polévka A: Brokolicová (brokolice, mléko, směs koření) (1,7)
Polévka B: Čínská slepičí s rýžovými nudlemi (1,3,9)
Menu A 1: Plněná tortilla kuřecím masem a čerstvou zeleninou (kuřecí prsa, tortilla, rajče, ledový salát, paprika, dresink) (1,3,7,9)
2: Zeleninový salát s mozzarellou a sušenými rajčaty (7)
Menu B 1. Hamburská hovězí kýta, houskový knedlík (hovězí kýta, směs zeleniny, okurka, šunka, smetana, mléko, směs koření) (1,3,7,10)
2. Filé zapečené se sýrem, vařené brambory (1,4,7)
Menu C 1: Drůbeží játra na cibulce, rýže (drůbeží játra, cibule, směs koření) (1)

Středa:
Polévka A: Zelná s klobásou (zelí, klobása, brambory, směs koření (1)
Polévka B: Drůbeží vývar s nudlemi (zelenina, nudle, směs koření) (1,3,9)
Menu A 1: Kuřecí steak s camembertem, hranolky, brusinkový dip (1,7)
2: Kuřecí steak s camembertem, grilovaná zelenina, brusinkový dip (1,7)
Menu B 1: Vepřové na česneku, bramborový knedlík, kapustové zelí (vepřová kýta, česnek, cibule, směs koření) (1,3,7)
2: Hovězí kung- pao, hranolky/rýže (kuřecí prsa, žampióny, pórek, kapie, arašídy, sójová omáčka, solamyl) (5,6,8)
Menu C 1: Zeleninový kuskus s cizrnou sypaný balkánským sýrem, červená řepa (kuskus, cizrna, cuketa, rajče, bazalka, citrónová šťáva, med. petržel, sýr) (1,3,7)

Čtvrtek:
Polévka A: Cizrnová (cizrna, cibule, česnek, smetana, mletý kmín, sůl, pepř, kurkuma) (1,7)
Polévka B: Hovězí vývar s těstovinami (těstoviny, směs zeleniny, směs koření) (1,3,9)
Menu A 1: Hejk pečený po seversku, vařené brambory (hejk, česnek, citrón, vejce, strouhanka) (1,3,4)
Menu A 2: Panenka v sezamové krustě, krokety, pikantní dip (vepřová panenka, sezam, koření) (1,3,10,11)
3: Panenka v sezamové krustě, fazolky se slaninou, pikantní dip (1,3,10,11)
Menu B 1: Kuřecí sweet and sour, rýže (kuřecí prsa, paprika, ananas, cibule, paprika, mrkev, solamyl, sójová omáčka) (6)
Menu C 1: Gnocchi Arrabiata (bramborové noky, chilli, krájená rajčata, česnek, cibule, eidam, směs koření) (1,3,7)

Pátek:
Polévka A: Gulášová (mleté maso, cibule, česnek, mletá paprika, brambory) (1)
Polévka B Zeleninový vývar s rýží (polévková zelenina, rýže, směs koření) (9)
Menu A 1: Krůtí řízek, vařené brambory (krůtí prsa, strouhanka, vejce) (1,3,7)
2: Krůtí řízek, zeleninový salát (krůtí prsa, strouhanka, vejce) (1,3,7)
3. Hovězí rolka s nádivkou, hranolky/ rýže (vepřová pečeně, slanina, pečivo, vejce, směs koření) (1,3,7)
Menu B 1. Zeleninové čufty v rajské omáčce, kolínka/houskový knedlík (směs zeleniny, rajský protlak, směs koření) (1,3,7,9)
Menu C 1. Buchtičky se šodó (1,3,7,8,12)

Gramáž masa v syrovém stavu 120g, gramáž přílohy 200g

Jídelna/Restaurant VŠCHT ZIKOVA, Zikova 4, Praha 6, Telefon: 702062085, www.jidelnazikova.cz