

JÍDELNA/RESTAURANT VŠCHT ZIKOVA

Jídelní lístek 30.9.-4.10.2024

Dotazy a připomínky adresujte na info@fgoperating.cz Alergeny jsou označeny čísly v závorkách

Výdej obědů od 11:00

- Pondělí:** Polévka A: Dršťková (dršťky, cibule, mletá paprika, směs koření) (1)
Polévka B: Hovězí vývar se zeleninou a rýží (9)
Menu A: 1. Kuřecí steak s beraními rohy, hranolky (kuřecí prsa, paprika, eidam, směs koření) (1)
2. Kuřecí steak s beraními rohy, fazolky se slaninou (1)
3. Smažené olomoucké tvarůžky, vařené brambory, domácí tatarka (1,3,7)
Menu B: 1. Penne all curry (kuřecí prsa, pórek, žampiony, kari, smetana, směs koření) (1,3,7)
Menu C: 1. Špekové knedlíky se zelím (1,3,7)
- Úterý:** Polévka A: Žampionová (1,7)
Polévka B: Kuřecí vývar s vejcem a krupicí (3,9)
Menu A: 1. Filírované kuřecí prso s šípkovým přelivem, hranolky (1)
2. Filírovaná kuřecí prso s šípkovým přelivem, grilovaná zelenina (1,7)
3. Gnocchi s kuřecím masem, špenátem a smetanou
(kuřecí prsa, listový špenát, česnek, smetana) (1,3,7)
Menu B: 1. Rozstřelený španělský ptáček, rýže/houskový knedlík
(hovězí kýta, vejce, uzenina, slanina, kyselá okurka, směs koření) (1,3,7,10)
Menu C: 1. Džuveč (mleté vepřové maso, rýže, směs zeleniny, česnek, cibule, rajčatový protlak, směs koření) (1)
- Středa:** Polévka A: Hrstková (čočka, fazole, hrách) (1)
Polévka B: Zeleninový vývar s těstovinou (směs zeleniny, těstoviny) (1,3,9)
Menu A: 1. Vepřové špalíky v medu a chilli, americké brambory, domácí tatarka
(vepřová panenka, med, chilli) (1,3,10)
Menu A: 2. Kuřecí prsa s nádivkou, vařené brambory (kuřecí prsa, bílé pečivo, vejce, směs koření) (1,3,7)
3. Kuřecí prsa s nádivkou, zeleninový salát (kuřecí prsa, bílé pečivo, vejce, směs koření) (1,3,7)
Menu B: 1. Guláš po cikánsku, bramborový knedlík/rýže
(vepřová kýta, bílé papriky, rajčata, cibule, rajčatový protlak, směs koření) (1,3,7)
Menu C: 1. Alpský knedlík plněný povidly s vanilkovým přelivem (1,3,7)
- Čtvrtek:** Polévka A: Květáková (květák, mléko, vejce, směs koření) (1,3,7)
Polévka B: Krupicová s česnekem (1,9)
Menu A: 1. Svíčková omáčka, hovězí pečeně, houskový knedlík
(hovězí kýta, kořenová zelenina, smetana, směs koření) (1,3,7,9,10)
2. Kuřecí stripsy, vařené brambory (kuřecí prsa, směs koření) (1,3,7)
3. Kuřecí stripsy, zeleninový salát (kuřecí prsa, směs koření) (1,3,7)
Menu B: 1. Kuřecí na leču, rýže (kuřecí prsa, paprika, cibule, rajčatový protlak, směs koření) (1)
Menu C: 1. Drůbeží játra na minutku, hranolky, dresink (1)
- Pátek:** Polévka A: Kyselo (cibule, brambory, žampiony, vejce, mléko, směs koření) (1,3,7)
Polévka B: Slepičí vývar s kapáním (krupice, vejce) (1,3)
Menu A: 1. Krůtí prsa se slaninou a sýrem, hranolky, dresink (krůtí prsa, slanina, eidam, směs koření) (1,3)
2. Krůtí prsa se slaninou a sýrem, grilovaná zelenina, dresink (1,3)
Menu B: 1. Záhorácký závitek, šťouchané brambory/rýže (vepřová krkovička, slanina, kysané zelí, sůl, pepř) (1)
2. Kuřecí maso, bramborové knedlíky, červené zelí (1,3,7)
Menu C: 1. Švédské masové kuličky, vařené brambory, brusinky (mletá vepřová kýta, směs koření) (1,3,7)

Ceny obědů:

Polévka 25,-Kč Menu A 128,-Kč Menu B 118,-Kč Menu C 108,-Kč

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

Jídelna/Restaurant VŠCHT ZIKOVA, Zikova 4, Praha 6, Telefon: 702062085,

www.jidelnazikova.cz