

JÍDELNA/RESTAURANT VŠCHT ZIKOVA Jídelní lístek 9.9.-13.9.2024

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

Výdej obědů od 11:00

- Pondělí:** Polévka A: Žampionová (žampiony, smetana, mléko, směs koření) (1,7)
Polévka B: Vývar s kroupami, zeleninou a vejcem (polévková zelenina, kroupy, vejce, směs koření) (1,3,9)
Menu A: 1. Kuřecí stripsy, vařené brambory (1,3,7)
1. Kuřecí stripsy, zeleninový salát (1,3,7)
2. Vepřová panenka s houbovým přelivem, Americké brambory (vepřová panenka, žampiony, mléko, smetana, směs koření) (1,7)
Menu B: 2. Zabijačkový guláš, houskový knedlík/rýže (vepřová kýta, vepřová játra, vepřové srdce, cibule, česnek, majoránka, směs koření) (1,3,7)
Menu C: 1. Špagety Pomodoro sypané sýrem (pórek, krájená rajčata, eidam, bazalka, chilli, směs koření) (1,3,7)
- Úterý:** Polévka A: Frankfurtská (uzenina, brambory, směs koření) (1)
Polévka B: Krupicová s česnekem a zeleninou (krupice, polévková zelenina, směs koření) (1,3,9)
Menu A: 1. Kuřecí steak se šunkou a sýrem, krokety (kuřecí prsa, šunka, eidam) (7)
Menu A: 2. Kuřecí steak se šunkou a sýrem, grilovaná zelenina (kuřecí prsa, šunka, eidam) (7)
Menu B: 1. Plněné papriky v rajské omáčce, houskový knedlík/rýže (paprikové lusky, mletá vepřová kýta, rýže, směs koření) (1,3,7,9)
Menu B: 1. Vepřová pečeně po Srbsku, bramborová kaše/rýže (vepřová pečeně, rajčata, papriky, cibule, mletá paprika, sůl, pepř) (1,3,7,9)
Menu C: 1. Smažený květák, vařené brambory (1,3,7)
- Středa:** Polévka A: Kulajda (brambory, vejce, žampiony, smetana, mléko, ocet, kopr) (1,3,7)
Polévka B: Minestrone (mrkev, kapustičky, krájená rajčata, směs koření) (9)
Menu A: 1. Kuřecí souvlaki, hranolky, tzatziky (kuřecí prsa) (1,7)
Menu A: 2. Kuřecí souvlaki, zeleninový salát, tzatziky (kuřecí prsa) (1,7)
Menu B: 1. Štěpánská hovězí pečeně, houskový knedlík/rýže (hovězí zadní, slanina, vejce, cibule, směs koření) (1,3,7)
2. Zapečené filé s rajčaty a sýrem, vařené brambory (3,4,7)
Menu C: 1. Špekové knedlíky se zelím (1,3,7)
- Čtvrtek:** Polévka A: Mexická (fazole, česnek, slanina, rajčatová šťáva, směs koření) (1)
Polévka B: Zeleninový vývar s rýží (polévková zelenina, rýže, směs koření) (9)
Menu A: 1. Kuřecí závitok s mandlovou nádivkou, hranolky (kuřecí prsa, mandle, bílé pečivo, vejce, směs koření) (1,3,7)
1. Kuřecí závitok s mandlovou nádivkou, grilovaná zelenina (kuřecí prsa, mandle, bílé pečivo, vejce, směs koření) (1,3,7)
2. Kuřecí steak s beraními rohy, vařené brambory (1,7)
Menu B: 2. Uzené vepřové maso, houskový knedlík, kysané zelí (1,3,7)
Menu C: 1. Pikantní drůbeží játra, rýže (drůbeží játra, cibule, kapie, rajčatový protlak, směs koření) (1)
- Pátek :** Polévka A: Dršťková (dršťky, směs koření) (1)
Polévka B: Drůbeží vývar s drobením (polévková zelenina, vejce) (1,3,9)
Menu A: 1. Marinovaný kuřecí steak, pečené brambory ve slupce, cibulové chutney
1. Marinovaný kuřecí steak, fazolky se slaninou, cibulové chutney
2. Hovězí pečeně, svíčková omáčka, houskový knedlík (hovězí zadní, kořenová zelenina, smetana, mléko, směs koření) (1,3,7,9)
Menu B: 1. Vepřové kung-pao, rýže (vepřová kýta, arašidy, pórek, sójová omáčka, solamyl) (5,6)
Menu C: 1. Karbanátky, vařené brambory, hořčice, okurka (1,3,7,10)

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

Platnost 9.9.-13.9.2024

Zpracoval: Marek Bahenský – šéfkuchař

Schválil: R. Tůša – jednatel