

JÍDELNA/RESTAURANT VŠCHT ZIKOVA Jídelní lístek 1.9.-5.9.2025

Dotazy a připomínky adresujte na info@fgoperating.cz

Alergeny jsou označeny čísly v závorkách

Výdej obědů od 11:00

- Pondělí:** Polévka A: Krupicová s bramborem (1,9)
Polévka B: Drůbeží vývar s kapáním (1,3,9)
Menu A: 1. Vepřová pečeně se smetanou a žampiony, hranolky (vepřová pečeně, žampiony, smetana) (1,7)
2. Vepřová pečeně se smetanou a žampiony, grilovaná zelenina (1,7)
Menu B: 1. Pečené kuřecí stehno, houskový knedlík, špenát (1,3,7)
2. Švej ču žou, rýže (vepřová kýta, bílé zelí, čínské zelí, pórek, chilli, sójová omáčka, solamyl) (3,6)
Menu C: 1. Zapečená brambory s rajčaty a mozzarellou
(brambory, rajčata, mozzarella, smetana, bazalka, směs koření) (7)
- Úterý:** Polévka A: Kořeněná hustá marocká (mrkev, cibule, česnek, čočka, cizrna, drcený rajčata, směs koření) (1)
Polévka B: Zeleninový vývar se smaženým hráškem (9)
Menu A: 1. Krutí špíz, mačkané brambory s cibulkou (krutí prsa, slanina, paprika, cibule)
2. Krutí špíz, grilovaná zelenina (krutí prsa, slanina, paprika, cibule)
Menu B: 1. Znojemská hovězí kýta, houskový knedlík
(hovězí kýta, okurky, špek, cibule, směs koření) (1,3,7)
2. Rybí prsty nemleté, vařené brambory, tatarka (1,3,4,7,10)
Menu C: 1. Špagety Pomodoro s cizrnou sypané sýrem
(těstoviny, eidam, krájená rajčata, kukuřice, česnek, bazalka) (1,3,7)
- Středa:** Polévka A: Zelná polévka (zelí, cibule, sůl, kmín, pepř) (1)
Polévka B: Hovězí vývar a nudlemi (těstoviny, směs zeleniny, směs koření) (1,3,7,9)
Menu A: 1. Řízečky z vepřové panenky, vařené brambory (1,3,7)
2. Řízečky z vepřové panenky, zeleninový salát (1,3,7)
Menu B: 1. Sekaná svíčková omáčka, houskový knedlík (mletá vepřová kýta, kořenová zelenina, smetana) (1,3,7,9)
2. Paella s kuřecími paličkami (rýže, kuřecí paličky, červená paprika, hrášek, cibule, česnek, kurkuma)
Menu C: 1. Alpský knedlík s povídky a vanilkovým krémem (1,3,7)
- Čtvrtek:** Polévka A: Staročeská bramboračka (brambory, houby, celer, smetana, směs koření) (1,7,9)
Polévka B: Cibulová se sýrem (7)
Menu A: 1. Pstruh s bylinkovým máslem, vařené brambory (pstruh, čerstvé bylinky, máslo) (4,7)
2. Pstruh s bylinkovým máslem, zeleninový salát (4,7)
Menu B: 1. Irský guláš, houskový knedlík/rýže
(hovězí plec, mrkev, cibule, pórek, bobkový list, pepř, tymián) (1,3,7)
2. Kuřecí nudličky BBQ, rýže (kuřecí prsa, rajčatový protlak, džus, uzená paprika, česnek, chilli) (6)
Menu C: 1. Bulgur s grilovanou zeleninou sypaný sýrem (1,7)
- Pátek:** Polévka A: Fazolová s párkem (fazole, párek, směs koření) (1)
Polévka B: Kuřecí vývar s kapáním (1,3,9)
Menu A: 1. Kuřecí závitek, vařené brambory (kuřecí prsa, eidam, šunka, směs koření) (7)
2. Kuřecí závitek, fazolky se slaninou (kuřecí prsa, eidam, šunka, směs koření) (7)
Menu B: 1. Koprová omáčka s hovězím masem, houskový knedlík
(hovězí kýta, kopr, mléko, smetana, směs koření) (1,3,7)
2. Boloňské špagety se sýrem (mletá vepřová kýta, protlak, eidam, směs koření) (1,3,7)
Menu C: 1. Vegetariánské chilli, rýže (červené fazole, cuketa, rajčata, cibule, česnek, chilli, rajčatový protlak)

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

Ceny obědů:

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