

JÍDELNA/RESTAURANT VŠCHT ZIKOVA Jídelní lístek 22.9.-26.9.2025

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: Minestrone (mrkev, kapustičky, krájená rajčata, směs koření) (9)
Menu A: 1. Kuřecí stripsy, vařené brambory (1,3,7)
2. Kuřecí stripsy, zeleninový salát (1,3,7)
3. 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: Vývar s kroupami, zeleninou a vejcem (polévková zelenina, kroupy, vejce, směs koření) (1,3,9)
Menu A: 1. Chilli con carne s hovězím masem a rýží v tortille (mleté hovězí, fazole, česnek, cibule, paprika, rýže, tortilla, rajčatový protlak) (1,3,7)
Menu A: 2. Těstovinový salát s tuňákem (těstoviny, paprika, rajčata, okurka, kukuřice, tuňák) (1,3,4)
Menu B: 1. Plněné papriky v rajské omáčce, houskový knedlík/rýže (paprikové lusky, mletá vepřová kýta, rýže, směs koření) (1,3,7,9)
2. Kuřecí stehno po Srbsku, rýže (kuřecí stehno, rajčata, papriky, cibule, mletá paprika, sůl, pepř) (1)
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: Krupicová s česnekem a zeleninou (krupice, polévková zelenina, směs koření) (1,3,9)
Menu A: 1. Kuřecí souvlaki, hranolky, tzatziki (kuřecí prsa) (1,7)
Menu A: 2. Kuřecí souvlaki, zeleninový salát, tzatziki (kuřecí prsa) (1,7)
3. Hovězí pečeně na divoko, houskový knedlík/rýže (hovězí zadní, kořenová zelenina, špek, cibule, červené víno, směs koření) (1,3,7,12)
Menu B: 2. Zapečené filé s rajčaty a sýrem, vařené brambory (3,4,7)
Menu C: 1. Jablková žemlovka se skořicí a rozinkami (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 závitky s mandlovou nádivkou, hranolky (kuřecí prsa, mandle, bílé pečivo, vejce, směs koření) (1,3,7)
2. Kuřecí závitky s mandlovou nádivkou, grilovaná zelenina (kuřecí prsa, mandle, bílé pečivo, vejce, směs koření) (1,3,7)
Menu B: 1. Pečené koleno, bramborový knedlík, kysané zelí (1,3,7)
2. Pikantní drůbeží játra, rýže (drůbeží játra, cibule, kapie, rajčatový protlak, směs koření) (1)
Menu C: 1. Tagliatelle s houbovou omáčkou (těstoviny, smetana, směs hub) (1,3,7)
- 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. Kapustové karbanátky, vařené brambory, 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.