

## **JÍDELNA RESTAURANT VŠCHT ZIKOVA**

**Zikova 4, Praha 6, tel.: 702 062 085**

### **Jídelní lístek od 26. 2. – 2. 3. 2018**

Dotazy a připomínky adresujte na [info@farao-gastro.cz](mailto:info@farao-gastro.cz)

(Alergeny jsou označeny čísly v závorkách)

<b>Pondělí:</b>	Polévka	A:	Staročeská bramboračka (brambory, směs zeleniny, směs koření) (1,7,9)
	Polévka	B:	Cibulová se sýrem (cibule, vývar, směs koření) (7)
	Menu A:	1.	Marinovaný krůtí steak, brambory, mrkvový dip (krůtí prsa, směs koření)
	Menu B:	1.	Vepřové nudličky v BBQ, rýže (vepřová kýta, citrón, cukr, rajčatový protlak, worcestrová omáčka, cibule, česnek, hořčice) (10)
		2.	Koprová omáčka s hovězím masem, houskový knedlík (hovězí zadní, kopr, mléko, smetana, mouka, směs koření) (1,3,7)
3.		Zeleninový salát s olivami a mozzarellou (směs salátů, rajče, okurka, olivy mozzarella) (7)	
Menu C:	1.	Ovocné knedlíky s tvarohem (1,3,7)	
<b>Úterý:</b>	Polévka	A:	Fazolková na kyselo (fazolky, ocet, mouka, smetana, směs koření) (1,7)
	Polévka	B:	Kuřecí vývar s rýží (.9.)
	Menu A:	1.	Kuřecí na smetaně, karlovarský knedlík (kuřecí prsa, smetana, mléko, směs koření,) (1,3,7)
		2.	Vepřový řízek, bramborová kaše (vepřová pečeně, vejce, mouka, strouhanka) (1,3,7,9)
	Menu B:	1.	Špagety pomodoro s kuřecím masem (kuřecí prsa, rajčata, cibule, česnek, směs koření) (1,3,7)
		2.	Těstovinový salát se šunkou, sýrem a majonézou (směs salátů, rajče, okurka, paprika, eidam, šunka, majonéza) (1,3,7)
	Menu C:	1.	Grenadýrský pochod (brambory, těstoviny slanina, česnek, cibule, eidam) (1,3,7)
<b>Středa:</b>	Polévka	A:	Krupicová (krupice, zelenina, mouka, směs koření) (1)
	Polévka	B:	Hovězí vývar s játrovou rýží (směs zeleniny, směs koření) (1,3,9)
	Menu A:	1.	Vepřová panenka ve vinné omáčce, krokety (vepřová panenka, mouka, bílé víno, směs koření) (1,3,12)
	Menu B:	1.	Špagety Frutti di mare (plody moře, rajčata drcená, směs koření) (1,2,3,4,14)
		2.	Mexický guláš, houskový knedlík (vepřová plec, cibule, protlak, fazole, mouka, směs kořen) (1,3,7)
		3.	Listový salát s kuřecími nudličkami v sezamu a rajčátkem (kuřecí prsa, ledový salát, rajče) (11)
Menu C:	1.	Gnocchi Toscana sypané sýrem (bramborové noky, drcená rajčata, česnek, kukuřice, bazalka, eidam)(1,3,7)	

**Jídelna restaurant VŠCHT ZIKOVA**

**Zikova 4, Praha 6, Telefon: 702062085**

*Firma FARAO GASTRO, s.r.o. je členem Asociace hotelů a restaurací ČR.*

*Od června 2008 jsme držitelé certifikátu ISO 22000 - systém managementu bezpečnosti potravin a certifikovaného systému HACCP*

<http://www.farao-gastro.cz>

FARAO GASTRO, s.r.o., Evropská 693/16, 160 00, zapsaná MS v Praze, odd.C, vl. 130132, IČ: 28167872

Platnost od 26/2 2018 do 2/3 2018.

Zpracoval: Jan Pilka – šéfkuchař.

Schválil: R. Tůša – jednatel.

## **JÍDELNA RESTAURANT VŠCHT ZIKOVA**

**Zikova 4, Praha 6, tel.: 702 062 085**

- Čtvrtek:**
- Polévka A: Brokolicová (brokolice, smetana, mléko, mouka, směs koření) (1,7)  
 Polévka B: Risi Bisi  
 (hrášek, cibule, rýže, eidam, sůl, pepř) (1,7,9)
- Menu A: 1. Kuřecí steak zapečený s broskví a sýrem, hranolky (7)  
 (kuřecí prsa, sýr, broskev, eidam)
- Menu B: 1. Katův šleh, rýže (vepřová kýta, kapie, protlak, chilli, cibule)  
 2. Rajska hovězí pečeně, houskový knedlík (1,3,7)  
 (hovězí zadní, mouka, protlak, směs koření)  
 3. Těstovinový salát s kuřecím masem (1,3,7)  
 (těstoviny, listový salát, okurka, paprika, rajče, kuřecí prsa)
- Menu C: 1. Fazolové burrito (1,3)  
 (tortilla, fazole, směs zeleniny, směs koření)

- Pátek:**
- Polévka A: Gulášová (1)  
 Polévka B: Zeleninový vývar s nudlemi (polévková zelenina, směs koření) (1,3,9)
- Menu A: 1. Hovězí kung-pao, hranolky (5,6)  
 (hovězí kýta, pórek, kapie, žampion, oříšky, solamyl)  
 2. Lasagne (mleté maso, eidam, rajčata, směs koření) (1,3,7)
- Menu B: 1. Moravský vrabec, houskový knedlík, zelí (1,3,7)  
 (vepřová plec, kysané zelí)  
 2. Zeleninový salát s ricottou a kapkou olivového oleje (7)  
 (ledový salát, okurka, paprika, rajče)
- Menu C: 1. Smažená brokolice, vařené brambory (1,3,7)

Gramáž masa v syrovém stavu menu B je 120g gramáž přílohy 200g.

Gramáž masa v syrovém stavu menu A je 150g gramáž přílohy 200g.

### **Ceny jídel pro zaměstnance VŠCHT**

Menu	Jídlo bez polévky	Jídlo s polévkou	Jídlo se salátem	Jídlo se salátem a polévkou
A	35,55	40,05	43,-	53,-
B	31,95	36,45	38,70	45,-
C	29,70	34,30	36,45	40,95

**Jídlna restaurant VŠCHT ZIKOVA**

**Zikova 4, Praha 6, Telefon: 702062085**

*Firma FARAO GASTRO, s.r.o. je členem Asociace hotelů a restaurací ČR.*

*Od června 2008 jsme držitelé certifikátu ISO 22000 - systém managementu bezpečnosti potravin a certifikovaného systému HACCP*

<http://www.farao-gastro.cz>

FARAO GASTRO, s.r.o., Evropská 693/16, 160 00, zapsaná MS v Praze, odd.C, vl. 130132, IČ: 28167872

**Platnost od 26/2 2018 do 2/3 2018.**

**Zpracoval: Jan Pilka – šéfkuchař.**

**Schválil: R. Tůša – jednatel.**