

- Pondělí:** Polévka A: Krupicová s bramborem (1)
 Polévka B: Drůbeží vývar s kapáním (1,3)
 Menu A: 1. Gnocchi s kuřecím masem, žampiony a smetanou (kuřecí prsa, bramborové noky, žampiony, smetana) (1,3,7)
 2. Vepřové medailonky, šťouchané brambory, fazolové lusky (vepřová panenka, směs koření) (1)
 Menu B: 1. Křehké kuřecí nudličky, rýže/hranolky (kuřecí prsa, zelenina, směs koření)
 2. Zeleninový salát s vajíčkem, šunkou (rajče, okurka, paprika, ledový salát, směs koření) (3)
 Menu C: 1. Bramborový guláš (brambory, uzenina, cibule, česnek, směs koření) (1)
- Úterý:** Polévka A: Kuřecí krém (1,7)
 Polévka B: Zeleninový vývar se smaženým hráškem (9)
 Menu A: 1. Kuřecí závitky, opečené brambory (kuřecí prsa, eidam, sušená rajčata, směs koření) (1,7)
 Menu B: 1. Koprová omáčka s hovězím masem, houskový knedlík (hovězí kýta, kopr, mléko, smetana, směs koření) (1,3,7)
 2. Zapečená brambory s kuřecím masem (brambory, kuřecí prsa, směs zeleniny, smetana)(7)
 3. Listový salát s kuřecím masem a rozinkami (kuřecí prsa, směs salátů, rozinky, olivový olej)
 Menu C: 1. Boloňské špagety (mletá vepřová kýta, protlak, eidam, směs koření) (1,3,7)
- Středa:** Polévka A: Staročeská bramboračka (brambory, houby, celer, smetana, směs koření) (1,7,9)
 Polévka B: Cibulová se sýrem (7,9)
 Menu A: 1. Krutí steak s grilovanou zeleninou, vařené brambory (krutí prsa, cibule, paprika, žampion)
 Menu B: 1. Pečené vepřové, houskový knedlík, červené zelí (vepřová kýta, cibule, česnek, směs koření) (1,3,7)
 2. Smažená mozzarella, bramborová kaše (1,3,7,9)
 3. Zeleninový salát se slaninou a nivou (ledový salát, rajče, okurka, paprika slanina, sýr niva,) (7)
 Menu C: 1. Borůvkové knedlíky s jogurtovým přelivem (1,3,7)
- Čtvrtek:** Polévka A: Zelná polévka (zelí, smetana, mléko, kmín, pepř, mletá paprika) (1,7)
 Polévka B: Hovězí vývar a nudlemi (těstoviny, směs zeleniny, směs koření) (1,3,7,9)
 Menu A: 1. Řížečky z vepřové panenky, vařené brambory (1,3,7)
 2. Kuřecí steak zapečený se šunkou a sýrem, hranolky (7)
 Menu B: 1. Vepřové nudličky BBQ, rýže (vepřová kýta, rajčatový protlak, džus, uzená paprika, česnek, chilli) (1,3,7)
 2. Zeleninový salát s kuřecím masem a kukuřicí (kuřecí prsa, směs salátů, okurka, rajče, paprika, kukuřice)
 Menu C: 1. Hrachová kaše, párek, okurka (1)
- Pátek:** Polévka A: Fazolová s párkem (fazole, párek, směs koření) (1,3)
 Polévka B: Kuřecí vývar s kapáním (1,3,9)
 Menu A: 1. Krutí špíz, šťouchané brambory (krutí prsa, slanina, paprika, cibule)
 Menu B: 1. Guláš Flamendr, houskový knedlík/rýže (vepřová kýta, kyselá okurka, feferonky, worcester, cibule, česnek, rajčatový protlak, směs koření) (1,3)
 2. Milánské špagety (těstoviny, šunka, eidam, drcená rajčata, kukuřice, česnek)(1,3,7)
 3. Šopský salát s balkánským sýrem (okurka, paprika, rajče, balkánský sýr) (7)
 Menu C: 1. Smažený květák, vařené brambory (květák, vejce, strouhanka, směs koření) (1,3,7)

Ceny jídel pro zaměstnance VŠCHT / veřejnost

Menu	Jídlo bez polévky	Jídlo s polévkou	Jídlo se salátem	Jídlo se salátem a polévkou
A	42,75/95,-	53,-/114,-	49,50/110,-	68,-/129,-
B	38,25/85,-	46,80/104,-	45,-/100,-	58,-/119,-
C	31,50/70,-	40,05/89,-	38,25/85,-	46,80/104,-

Gramáž masa v syrovém stavu menu B je 120g gramáž přílohy 200g./Gramáž masa v syrovém stavu menu A je 150g gramáž přílohy 200g.

Jídelna restaurant VŠCHT, ZIKOVA Zikova 4, Praha 6, Telefon: 702062085 <http://www.farao-gastro.cz>

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

Platnost 10.5.-14.5.2021

Zpracoval: Petr Stummer – šéfkuchař

Schválil: R. Tuša – jednatel