

JÍDELNA RESTAURANT VŠCHT ZIKOVA

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

Jídelní lístek od 18. 9. – 22. 9. 2017

Dotazy a připomínky adresujte na info@farao-gastro.cz

Alergeny jsou označeny čísly v závorkách

Pondělí:	Polévka	A:	Žampionová (1,7)
	Polévka	B:	Kuřecí vývar s vejcem (3,9)
	Menu A:	1.	Krůtí steak po provensálsku, štouchané brambory (krůtí prsa, směs koření)
	Menu B:	1.	Frankfurtská hovězí pečeně, rýže (hovězí pečeně, protlak, mouka, uzenina) (1)
		2.	Smažený mletý řízek v těstíčku, bramborová kaše (mletá vepřová plec, mouka, strouhanka, vejce, mléko, směs koření) (1,3,7,9)
3.		Těstovinový salát s krabími tyčinkami a majonézou (1,3,7)	
Menu C:	1.	Špagety s hlívou ústřičnou na smetaně (1,3,7)	
Úterý:	Polévka	A:	Dršťková (dršťky, mouka, směs koření) (1)
	Polévka	B:	Hovězí vývar s rýží (9)
	Menu A:	1.	Losos citrónovým konfitem, štouchané brambory (4)
	Menu B:	1.	Kuřecí na česneku, bramborový knedlík, špenát (kuřecí prsa, špenát, česnek, směs koření) (1,3,7)
		2.	Penne all curry (kuřecí prsa, pórek, žampiony, kari, smetana, směs koření) (1,3,7)
3.		Zeleninový salát s kuřecím masem a medovo-hořčičným dresinkem (ledový salát, rajče, paprika, okurka, kuřecí prsa) (10)	
Menu C:	1.	Smažený květák, vařené brambory (1,3,7)	
Středa:	Polévka	A:	Hrstková (čočka, fazole, hrách) (1,9)
	Polévka	B:	Zeleninový vývar s těstovinou (směs zeleniny, těstoviny, mouka) (1,3,9)
	Menu A:	1.	Vepřová roláda plněná švestkami a slaninou, štouchaný brambor (vepřová kýta, slanina, švestky, mouka) (1,7)
	Menu B:	1.	Pekingské maso, rýže (kuřecí prsa, směs zeleniny, solamyl, směs koření)
		2.	Vepřová játra na minutku, hranolky, tatarská omáčka (1,7)
3.		Listový salát se sýrovými nugetkami, americký dresink (7,10)	
Menu C:	1.	Borůvkový blboun se šodó (1,3,7)	

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 držiteli 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 18/9 2017 do 22/9 2017.

Zpracoval: Marek Bahenský – šéfkuchař.

Schválil: R. Tůša – jednatel.

Čtvrtek:	Polévka	A:	Kyselo (cibule, brambory, žampiony, vejce, směs koření) (1,3,7)		
	Polévka	B:	Krupicová s česnekem (1,9)		
	Menu A:	1.	Svíčková hovězí pečeně na smetaně, houskový knedlík (hovězí zadní, kořenová zelenina, smetana, mouka, směs koření) (1,3,7,9,10)		
		2.	Kuřecí stripsy , bramborová kaše (kuřecí prsa, mouka, směs koření) (1,7,9)		
	Menu B:	1.	Mexická vepřová směs, rýže (vepřová kýta, směs zeleniny, fazole, protlak, směs koření)		
		3.	Řecký salát se šunkou a balkánským sýrem (směs salátů, rajče, okurka, paprika, olivy, šunka, balkánský sýr) (7)		
	Menu C:	1.	Penne Arrabiata (těstoviny, rajčata, česnek, cibule, chilli, bazalka, eidam) (1,3,7)		
	Pátek:	Polévka	A:	Kvěťáková (květák, mouka, směs koření)	(1,7)
		Polévka	B:	Slepičí vývar s kapáním (krupice, vejce)	(1,3)
		Menu A:	1.	Krůtí závitok se barbecue omáčkou, opečený brambor (krůtí prsa, směs zeleniny, vejce, klobása, směs koření)	(3)
Menu B:		1.	Pečené vepřové maso, kapustové zelí, houskový knedlík (vepřová plec, cibule, zelí, česnek, mouka, směs koření) (1,3,7)		
		2.	Pangas v těstíčku, bramborová kaše	(1,3,4,7)	
		3.	Těstovinový salát s kuřecím (směs salátů, rajče, okurka, paprika, kuřecí prsa, těstoviny) (1,3,7)		
Menu C:		1.	Kuskus s grilovanou zeleninou sypané sýrem (cuketa, lilek, paprika, cibule, sýr, směs koření) (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,-	37,35,-	43,00,-	47,00,-
B	31,05,-	32,85,-	37,80,-	39,60,-
C	28,80,-	30,60,-	35,55,-	37,35,-

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 18/9 2017 do 22/9 2017. Zpracoval: Marek Bahenský – šéfkuchař. Schválil: R. Tůša – jednatel.