

JÍDELNA RESTAURANT VŠCHT ZIKOVA

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

Jídelní lístek od 22. 5. – 26. 5. 2017

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

(Alergeny jsou označeny čísly v závorkách)

Pondělí:	Polévka	A:	Kukuřičný krém (kukuřice, mouka, směs koření, mléko, smetana) (1,7)
	Polévka	B:	Uzená s vejcem (3,9)
	Menu A:	1.	Kuřecí steak se šunkou a sýrem, hranolky (kuřecí prsa, eidam, šunka, směs koření) (7)
	Menu B:	1.	Uzená krkovice, bramborová kaše, okurka (1,3,7,9)
		2.	Námořnické maso, houskový knedlík (hovězí zadní, protlak, víno, mouka, směs koření) (1,3,12)
		3.	Listový salát s kuřecím masem, ananase a sýrem (směs salátů, kuřecí prsa, ananas, eidam)
	Menu C:	1.	Rybí karbanátek, brambory, citrón (1,3,4,7,9)
Úterý:	Polévka	A:	Hrachová s krutony (1,7)
	Polévka	B:	Čínská pálivá polévka s rýžovými nudlemi (směs zeleniny, směs koření, rýžové nudle) (6,9)
	Menu A:	1.	Pečená kachna, červené zelí, houskový knedlík (kachna, zelí, mouka, směs koření) (1,3,7)
	Menu B:	1.	Kuřecí kousky v pивní marinádě, hranolky (kuřecí prsa, pivo, směs koření) (12)
		2.	Vepřový gyros, brambor, tzatziky (7)
		3.	Těstovinový salát s kuřecím masem a medovo/hořčičným dresinkem (těstoviny, směs salátů, rajče, okurka, paprika, kuřecí prsa,) (1,10)
	Menu C:	1.	Smetanové špagety s rajčátkem a bazalkou (těstoviny, smetana, rajčata, směs koření) (1,3,7)
Středa:	Polévka	A:	Frankfurtská (brambor, uzenina, mouka, směs koření) (1)
	Polévka	B:	Zeleninový vývar s kapáním (polévková zelenina, směs koření) (1,3,9)
	Menu A:	1.	Hovězí maso po Sečuánsku, hranolky (hovězí kýta, pórek, kapie, zelí, žampiony, směs koření)
	Menu B:	1.	Penne Toscana s kuřecím masem (těstoviny, kuřecí prsa, drcená rajčata, česnek, směs koření) (1,3,7)
		2.	Holandský řízek, brambor, hořčice (50% vepř. plec, 50% vepř. bůček, sýr, mouka, vejce, směs koření) (1,3,7,9,10)
		3.	Zeleninový salát s tuňákem a vejcem (směs salátů, rajče, okurka, paprika, vejce, tuňák) (3,4)
	Menu C:	1.	Bramborové kuličky s malinovou náplní a zakysanou smetanou (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 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 22/5 2017 do 26/5 2017.

Zpracoval: Marek Bahenský – šéfkuchař.

Schválil: R. Tůša – jednatel.

Čtvrtek:

Polévka	A:	Špenátová (špenát ,mouka, směs koření) (9)
Polévka	B:	Drůbeží vývar s kapáním (krupice, vejce) (1,3,9)
Menu A:	1.	Smažený camembert, šťouchaný brambor, brusinky (camembert, brambory, cibule) (1,3,7)
Menu B:	1.	Kuřecí rizoto sypané sýrem, okurka (kuřecí prsa, směs zeleniny, směs koření, eidam) (7)
	2.	Pikantní vepřové výpečky, houskový knedlík (vepřová plec,cibule, protlak, chilli, kapie, směs koření)
	3.	Zeleninový salát s kuřecím masem a bylinkovým dressingem (kuřecí prsa, okurka, rajče, paprika, směs salátů, směs koření) (7)
Menu C:	1.	Dušená zelenina, sázené vejce, brambor (směs zeleniny, vejce, směs koření) (3,9)

Pátek :

Polévka	A:	Ruský boršč (řepa červená, směs zeleniny, zelí, smetana, brambory, směs koření) (7, 9)
Polévka	B:	Hovězí vývar s těstovinami (polévková zelenina, směs koření) (1,3,9)
Menu A:	1.	Krůtí steak v kukuřičné krustě, bramborová kaše (krůtí prsa, kukuřičné lupínky, směs koření) (1,3,7,9)
Menu B:	1.	Segedínský guláš, houskový knedlík (vepřová plec, zelí, mouka, směs koření) (1,3,7)
	2.	Kuřecí maso ve sladkokyselé omáčce, rýže (kuřecí prsa, směs zeleniny, směs koření)
	3.	Těstovinový salát s kuřecím masem a červenou cibulkou (kuřecí prsa, směs zeleniny, těstoviny, směs koření) (1,3)
Menu C:	1.	Zapečené brambory se žampiony, pórkem a sýrem (žampiony, pórek, sýr, smetana) (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,-	47,-
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 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 22/5 2017 do 26/5 2017.

Zpracoval: Marek Bahenský – šéfkuchař.

Schválil: R. Tůša – jednatel.