

## JÍDELNA RESTAURANT VŠCHT ZIKOVA

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

### Jídelní lístek od 18. 2. -22. 2. 2019

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

**Alergeny jsou označeny čísly v závorce**

<b>Pondělí:</b>	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, fazolové lusky, štouchané brambory (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, jogurt, směs koření) (3)
Menu C:	1.	Bramborový guláš (brambory, uzenina, cibule, česnek, směs koření) (1)	
<b>Úterý:</b>	Polévka	A:	Kuřecí krém (1,7)
	Polévka	B:	Zeleninový vývar se smaženým hráškem (9)
	Menu A:	1.	Kuřecí závitky, americké brambory (kuřecí prsa, eidam, sušená rajčata, směs koření) (1,7)
		Menu B:	1.
	2.		Boloňské špagety sypané sýrem (mletá vepřová plec, protlak, směs koření) (1,3,7)
	3.		Listový salát s kuřecím masem a rozinkami (kuřecí prsa, směs salátů, rozinky, olivový olej)
Menu C:	1.	Zapečená brokolice se sýrem, vařené brambory (7)	
<b>Středa:</b>	Polévka	A:	Staročeská bramboračka (brambory, houby, celer, smetana, směs koření) (1,7,9)
	Polévka	B:	Cibulová se sýrem (7,9)
	Menu A:	1.	Krůtí steak s grilovanou zeleninou, vařené brambory (krůtí prsa, cibule, paprika, žampion)
		Menu B:	1.
	2.		Smažená mozzarella, bramborová kaše (1,3,7,9)
	3.		Zeleninový salát se slaninou a nivou (slanina, sýr niva, rajče, okurka, paprika, ledový salát) (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 18/2 2019 do 22/2 2019.

Zpracoval: Petr Stummer – šéfkuchař.

Schválil: R. Tůša – jednatel.

Menu C: 1. Jablková žemlovka se skořicí a rozinkami (1,3,7)

**Čtvrtek:**

Polévka A: Zelná polévka

(zelí, smetana, mléko, sůl, kmín, pepř) (1,7)

Polévka B: Hovězí vývar a nudlemi

(těstoviny, směs zeleniny, směs koření) (1,3,7,9)

Menu A: 1. Losos na másle, vařené brambory (4)

2. Hovězí nudličky v BBQ a sezamu, šunková rýže (11)

Menu B: 1. Vepřová pikantní směs, bramboráčky

(vepřová kýta, paprika, cibule, protlak, chilli) (1,3,7)

2. Zeleninový salát s kuřecím masem a kukuřicí

(kuřecí prsa, směs salátů, okurka, rajče, paprika, kukuřice)

Menu C: 1. Bretaňské fazole s uzeným masem, okurka

(uzená krkovice, fazole, protlak, okurka, směs koření) (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. Krůtí prsa s rozmarýnem, štouchané brambory

Menu B: 1. Maďarský guláš, houskový knedlík/kolínka

(vepřová plec, cibule, kapie, chilli, pepř, česnek) (1,3,7)

2. Milánské špagety

(šunka, eidam, drcená rajčata, kukuřice, česnek) (1,3,7)

3. Šopský salát s balkánským sýrem

(okurka, paprika, rajče, balkánský sýr) (7)

Menu C: 1. Mrkvové medailonky, vařené brambory

(mrkev, vejce, strouhanka, směs koření) (1,3,7)

Gramáž masa menu A je 150g gramáž přílohy 200g.

Gramáž masa menu B je 120g 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

**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 18/2 2019 do 22/2 2019.

Zpracoval: Petr Stummer – šéfkuchař.

Schválil: R. Tůša – jednatel.