

JÍDELNA/RESTAURANT VŠCHT ZIKOVA

Jídelní lístek 22.8.-26.8.2022

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

Alergeny jsou označeny čísly v závorkách

- Pondělí:** Polévka A: Krupicová (krupice, zelenina, brambory, směs koření) (1,9)
 Polévka B: Hovězí vývar s játrovou rýží (směs zeleniny, játra, směs koření) (1,3,9)
 Menu A: 1. Vepřová panenka s rokfórovým přelivem, hranolky (1,7)
 Menu B: 1. Kuřecí nudličky v BBQ, rýže
 (kuřecí prsa, citrón, cukr, rajčatový protlak, worcestrová omáčka, cibule, česnek, hořčice) (10)
 2. Vepřové na česneku, houskový knedlík, špenát
 (vepřová kýta, česnek, špenátový protlak, směs koření) (1,3,7)
 3. Listový salát s kuřecími nudličkami v sezamu a rajčátkem (kuřecí prsa, ledový salát, rajče) (11)
 Menu C: 1. Ovocné knedlíky s cukrem a tvarohem (1,3,7)
- Úterý:** Polévka A: Gulášová (mleté maso, brambory, mletá paprika, cibule, česnek, sůl, pepř) (1)
 Polévka B: Zeleninový vývar s nudlemi (polévková zelenina, těstoviny, směs koření) (1,3,9)
 Menu A: 1. Kuřecí řízek, šťouchané brambory (kuřecí prsa, vejce, strouhanka) (1,3,7)
 2. Lasagne (mleté maso, eidam, rajčata, směs koření) (1,3,7)
 Menu B: 1. Pečené vepřové, houskový knedlík, červené zelí (vepřová kýta, kysané zelí) (1,3,7)
 2. Zeleninový salát s ricottou a kapkou olivového oleje (ledový salát, okurka, paprika, rajče) (7)
 Menu C: 1. Zapečená brokolice se sýrem, vařené brambory (1,3,7)
- Středa:** Polévka A: Staročeská bramboračka (brambory, směs zeleniny, směs koření) (1,9)
 Polévka B: Cibulová se sýrem (cibule, vývar, eidam, směs koření) (7)
 Menu A: 1. Marinovaný krůtí steak, hranolky, zelný salátek (krůtí prsa, směs koření) (1,3,7,9)
 Menu B: 1. Smažený sýr, vařené brambory (1,3,7)
 2. Kuřecí na paprice, houskový knedlík
 (kuřecí prsa, mléko, smetana, směs koření) (1,3,7)
 3. Zeleninový salát s kuřecími stripsy (ledový salát, rajče, okurka, paprika, kuřecí prsa) (1,3,7)
 Menu C: 1. Fazolové burrito (tortilla, fazole, směs zeleniny, směs koření) (1,3).
- Čtvrtek:** Polévka A: Brokolicová (brokolice, smetana, směs koření) (1,7)
 Polévka B: Risí Bisi (hrášek, cibule, rýže, eidam) (7,9)
 Menu A: 1. Kuřecí steak zapečený s broskví a sýrem, krokety (kuřecí prsa, sýr, broskev, eidam) (1,7)
 Menu B: 1. Katův šleh, rýže (vepřová kýta, kapie, protlak, chilli, cibule) (1)
 2. Rajská hovězí pečeně, houskový knedlík/kolínka (hovězí zadní, protlak, směs koření) (1,3,7)
 3. Těstovinový salát s kuřecím masem (těstoviny, kuřecí prsa, listový salát, okurka, paprika, rajče) (1,3)
 Menu C: 1. Bramborový guláš s chlebem (brambory, uzenina, cibule, česnek, mletá paprika, sůl, pepř) (1,3,7)
- Pátek:** Polévka A: Fazolková na kyselo (fazolky, ocet, smetana, směs koření) (1,7)
 Polévka B: Kuřecí vývar s rýží (směs zeleniny, rýže, směs koření) (9)
 Menu A: 1. Cordon bleu, hranolky (kuřecí prsa, šunka, sýr) (1,3,7)
 2. Tortilla s kuřecím masem a čerstvou zeleninou (kuřecí prsa, směs zeleniny, dresink) (1,3,7)
 Menu B: 1. Guláš Flamendr, bramborový knedlík/rýže (vepřová kýta, rajčata, cibule, česnek, směs koření) (1,3)
 2. Zeleninový salát s camembertem (ledový salát, rajče, okurka, paprika, camembert) (7)
 Menu C: 1. Koprová omáčka s vejcem, vařené brambory (vejce 2ks, smetana, mléko, kopr) (1,3,7)

Ceny obědů: Polévka 22,- Menu A 112,- Menu B 102,- Menu C 92,-

Gramáž masa v syrovém stavu 120g, 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 držiteli 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 22.8.-26.8.2022

Zpracoval: Marek Bahenský – šéfkuchař.

Schválil: R. Tůša – jednatel