



s jídlem roste chut'...

FARAO-GASTRO

Jídelní lístek 18. 6. – 22. 6. 2018

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

(Alergeny jsou označeny čísly v závorkách)

Pondělí:	Polévka	A:	Kapustová s bramborem (kapusta, brambory, smetana, směs koření) (1,7)
	Polévka	B:	Hovězí vývar s kapáním (směs zelenina, mouka, vejce, směs koření) (1,3,9)
	Menu A:	1.	Kuřecí steak s nivou, pečené brambory (1,7) (kuřecí prsa, sýr niva)
	Menu B	1.	Pangas v kukuřičné krustě, bramborová kaše (1,3,4,7,9)
		2.	Burgundská hovězí pečeně, houskový knedlík (hovězí zadní, červené, víno, rajský protlak, směs koření) (1,3,7,12)
		3.	Listový salát s kuřecím masem, ředkvičkou a rozinkami (kuřecí prsa, směs salátů, ředkvičky, rozinky)
	Menu C:	1.	Gnocchi Funghi (bramborové noky, žampiony, smetana, mléko, směs koření) (1,3,7)
Úterý:	Polévka	A:	Zabijačková z jelítek (jelito, kroupy, česnek, majoránka, pepř, sůl) (1)
	Polévka	B:	Krupicová s hráškem (krupice, zelenina, mouka, směs koření) (1)
	Menu A:	1.	Pečené kuřecí stehno, bylinková nádivka, vařené brambory (1,3,7)
	Menu B:	1.	Hovězí guláš po cikánsku, bramborový knedlík/rýže (hovězí zadní, bílé papriky, rajčata, cibule, rajčatový protlak, směs koření) (1,3,7)
			2.
		3.	Zeleninový salát „Capresse“ (ledový salát, rajče, mozzarella, olivový olej) (7)
	Menu C:	1.	Špagety „aglio-olio“ sypané sýrem (těstoviny, chilli, olivový olej, eidam) (1,3,7)
Středa:	Polévka	A:	Čočková z červené čočky (červená čočka, směs koření) (1,3)
	Polévka	B:	Kuřecí vývar s těstovinovou rýží (polévková zelenina, směs koření) (1,3,9)
	Menu A:	1.	Marinovaný kuřecí steak, grilovaná zelenina (kuřecí prsa, žampiony, cibule, paprika, směs koření) (1,10)
	Menu B:	1.	Pečené vepřové koleno, chléb, okurka, hořčice, kečup, křen (1,3,7)
			2.
		3.	Těstovinový salát s kuřecím masem (kuřecí prsa, těstoviny, ledový salát, rajče, okurka, paprika) (1,3,7)
	Menu C:	1.	Zapečené těstoviny s tvarohem, přelité povidly (1,3,7)

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

www.farao-gastro.cz, Menza Jarov, Jeseniova 208, 130 00, Tel.: 224092168

- Čtvrtek:**
- Polévka A:** Zelňačka s uzeninou (zelí, brambor, uzenina, směs koření) (1)
- Polévka B:** Kuřecí vývar s vejcem (směs zeleniny, vejce, směs koření) (1,3,9)
- Menu A:** 1. Vepřová panenka plněná sušenými rajčaty, vařené brambory
- Menu B:** 1. Křenová omáčka s uzeným masem, houskový knedlík
(uzené maso, křen, smetana, směs koření) (1,3,7)
2. Kuřecí kung-pao, rýže (kuřecí prsa, arašídý, pórek, solamyl, sojová omáčka) (5,6)
3. Zeleninový salát s kuřecím masem
(kuřecí prsa, ledový salát, okurka, paprika, rajské)
- Menu C:** 1. Fazolový salát, sázené vejce
(červené fazole, paprika, cibule, kyselé okurky, vejce, směs koření) (5,6)

- Pátek:**
- Polévka A:** Dršťková z hlívy ústřičné (mouka, hlíva ústřičná, směs koření) (1)
- Polévka B:** Drůbeží vývar s nudlemi (směs zeleniny, těstoviny, směs koření) (1,3,9)
- Menu A:** 1. Vepřová kotleta na tymiánu, šťouchané brambory
2. Marinovaný krutí steak, dušená zelenina, rýže
- Menu B:** 1. Domácí sekaná, vařené brambory, okurka
(mletá vepřová plec, houska, vejce, mléko, česnek, směs koření) (1,3,7)
2. Listový salát s kuřecími stripsy
(kuřecí prsa, směs listových salátů, rajče) (1,3,7)
- Menu C:** 1. Chřestové rizoto (rýže, chřest, rajče, bílé víno, eidam, směs koření) (7,12)

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	40,05	43,-	53,-
B	31,95	36,45	38,70	45,-
C	29,70	34,30	36,45	40,95