

JÍDELNA RESTAURANT VŠCHT ZIKOVA

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

Jídelní lístek 13. 8. – 17. 8. 2018

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

Alergeny jsou označeny čísly v závorkách

Pondělí:	Polévka	A:	Pórková (pórek, mouka, smetana, směs koření)	(1,3,7)
	Polévka	B:	Hovězí vývar s krutóny	(1,3,9)
	Menu A:	1.	Kuřecí steak se sušenými rajčaty a mozzarellou, opečené brambory (kuřecí prsa, sušená rajčata, mozzarella)	(1,7)
	Menu B:	1.	Krušovický guláš, houskový knedlík (vepřová plec, pivo, mouka, směs koření)	(1,3,9)
		2.	Čínské vepřové nudličky, rýže (vepřová kýta, paprika, česnek, cibule, sojová omáčka, solamyl)	(6)
		3.	Zeleninový salát s nivou a šunkou, americký dresink (směs salátů, okurka, rajče, paprika, sýr, šunka)	
	Menu C:	1.	Buchtíčky se šodó	(1,3,7)
Úterý:	Polévka	A:	Selská (směs zeleniny, žampiony, smetana, mléko, směs koření)	(1,7)
	Polévka	B:	Česnečka se šunkou a sýrem (brambory, česnek, eidam, šunka)	(7)
	Menu A:	1.	Kuřecí maso v pивním těstíčku, šťouchané brambory (kuřecí prsa, pivo, vejce, mouka, směs koření)	(1,3)
		2.	Hovězí Bourguignon, šunková rýže (hovězí zadní, slanina, mrkev, šalotka, žampion, červené víno, směs koření)	(12)
	Menu B:	1.	Jitrnice se zelím, brambor	
		2.	Listový salát s rajčátky a kuřecím masem, bylinková zálivka (směs salátů, rajče, kuřecí prsa)	(7)
	Menu C:	1.	Gnocchi arrabiata (bramborové noky, rajčata, česnek, cibule, chilli, bazalka, eidam)	(1,3,7)
Středa:	Polévka	A:	Hráškový krém	(1,7)
	Polévka	B:	Kuřecí vývar s knedlíčky (zelenina, směs koření)	(1,3,9)
	Menu A:	1.	Vepřová panenka, vařené brambory, česnekový dip	(10,3)
	Menu B:	1.	Hamburská hovězí pečeně, houskový knedlík (hovězí zadní, kořenová zelenina, smetana, mouka)	(1,3,7,9,10)
		2.	Špagety s kuřecím masem, špenátem a česnekem (kuřecí prsa, těstoviny, listový špenát, česnek, směs koření)	(1,3,7)
		3.	Listový salát s kuřecím masem v sýrovém těstíčku a rajčátkem (směs salátů, kuřecí prsa, eidam, rajče)	(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 13/8 2018 do 17/8 2018.

Zpracoval: Jan Pilka – šéfkuchař.

Schválil: R. Tůša – jednatel.

JÍDELNA RESTAURANT VŠCHT ZIKOVA

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

- Menu C:** 1. Smažená vepřová játra, bramborová kaše (1,3,7,9)
- Čtvrtek:** Polévka A: Rajská s těstovinovou rýží (1,3)
 Polévka B: Slepíčí vývar s vejcem (zelenina, směs koření) (1,3,9)
- Menu A:** 1. Hovězí roláda, hranolky
 (hovězí zadní, vejce, směs zeleniny, houska, směs koření) (1, 3, 7)
- Menu B:** 1. Kuřecí kung-pao, rýže
 (kuřecí prsa, arašidy, sojová omáčka, solamyl) (6)
 2. Vepřové s paprikami a česnekem, houskový knedlík
 (vepřová kýta, paprika, česnek, směs koření) (1, 3, 7)
 3. Listový salát s camembertem a medovo/hořčičným dresinkem
 (směs salátů, rajče, paprika, camembert) (7)
- Menu C:** 1. Italské těstoviny s cizrnou
 (těstoviny, cizrna, loupaná rajčata, česnek, bazalka, směs koření)
- Pátek:** Polévka A: Kyselo (1)
 Polévka B: Zeleninový vývar (9)
- Menu A:** 1. Smažené kuřecí stehno, šťouchané brambory (1,3,7)
- Menu B:** 1. Vepřové ražniči, rýže
 (vepřová kýta, klobása, cibule, paprika, směs koření)
 2. Rajská omáčka s masovými koulemi, kolínka
 (mletá vepřová plec, protlak, mouka, směs koření, těstoviny) (1,3,7)
 3. Těstovinový salát s kuřecím masem a restovaným česnekem
 (kuřecí prsa, těstoviny, směs salátů, okurka, rajče, paprika,) (7)
- Menu C:** 1. Brokolicové medailonky, bramborová kaše (1,3,7,9)

Gramáž masa menu B je 120g gramáž přílohy 200g.

Gramáž masa 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

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 13/8 2018 do 17/8 2018.

Zpracoval: Jan Pilka – šéfkuchař.

Schválil: R. Tuša – jednatel.