

- Pondělí:** Polévka A: Zelňačka s uzeninou (zelí, brambor, uzenina, směs koření) (1)  
 Polévka B: Kuřecí vývar s vejcem (směs zeleniny, vejce, směs koření) (3,9)  
 Menu A: 1. Vepřová panenka plněná švestkami a slaninou, šťouchané brambory  
 Menu B: 1. Houbová omáčka s kuřecím masem, houskový knedlík (kuřecí prsa, žampiony, smetana, směs koření) (1,3,7)  
 2. Kuřecí kung-pao, rýže (kuřecí prsa, arašidy, pórek, solamyl, sójová omáčka) (5,6)  
 3. Zeleninový salát s kuřecím masem (kuřecí prsa, ledový salát, okurka, paprika, rajčata)  
 Menu C: 1. Mexické fazole, sázené vejce (červené fazole, paprika, cibule, kukuřice, chilli, směs koření) (1,3)
- Úterý:** Polévka A: Čočková z červené čočky (červená čočka, směs koření) (1)  
 Polévka B: Kuřecí vývar s těstovinou rýží (polévková zelenina, směs koření) (1,3,9)  
 Menu A: 1. Kuřecí řízek, šťouchané brambory (kuřecí prsa) (1,3,7,9)  
 Menu B: 1. Pečená vepřová kýta, houskový knedlík, červené zelí (1,3,7)  
 2. Znojemská hovězí pečeně, rýže (hovězí kýta, cibule, okurka, směs koření) (1,3,7)  
 3. Těstovinový salát s kuřecím masem (kuřecí prsa, těstoviny, ledový salát, rajče, okurka, paprika) (1,3)  
 Menu C: 1. Francouzské brambory (brambory, uzeniny, vejce, cibule, mléko, hořčice, sůl, pepř) (3,7,10)
- Středa:** Polévka A: Zabijačková z jelítka (jelito, kroupy, česnek, majoránka) (1)  
 Polévka B: Krupicová s hráškem (krupice, zelenina, směs koření) (1,9)  
 Menu A: 1. Pečená ¼ kuřete, pečené brambory, salátek  
 Menu B: 1. Maďarský guláš, bramborový knedlík/rýže (vepřová kýta, bílé papriky, rajčata, cibule, směs koření) (1,3,7)  
 2. Smažená Gouda, vařené brambory (1,3,7,9)  
 3. Zeleninový salát „Capresse“ (ledový salát, rajče, mozzarella, olivový olej) (7)  
 Menu C: 1. Dukátové buchtičky se šodó (1,3,7,12)
- Čtvrtek:** Polévka A: Kapustová s bramborem (kapusta, brambory, smetana, směs koření) (1,7)  
 Polévka B: Hovězí vývar s kapáním (směs zelenina, vejce, směs koření) (1,3,9)  
 Menu A: 1. Vepřový steak s nivou, hranolky (vepřová pečeně, sýr niva) (1,7)  
 2. Kuřecí prso na pomerančích, šťouchané brambory (kuřecí prsa, pomeranče, směs koření) (1)  
 Menu B: 1. Frankfurtská hovězí pečeně, houskový knedlík/rýže (hovězí kýta, uzenina, cibule, česnek, mletá paprika) (1)  
 2. Listový salát s kuřecím masem, ředkvičkou a rozinkami (kuřecí prsa, směs salátů, ředkvičky, rozinky)  
 Menu C: 1. Domácí sekaná, vařené brambory, okurka (mletá vepřová kýta, houska, vejce, mléko, česnek, směs koření) (1,3,7)
- Pátek:** Polévka A: Dršťková z hlívy ústřední (hlíva ústřední, směs koření) (1)  
 Polévka B: Drůbeží vývar s nudlemi (směs zeleniny, těstoviny, směs koření) (1,3,9)  
 Menu A: 1. Smažená kotleta, šťouchané brambory (vepřová kotleta s kostí, strouhanka, vejce) (1,3,7)  
 2. Marinovaný krůtí steak, dušená zelenina, jasmínová rýže  
 Menu B: 1. Kuřecí na česneku, bramborový knedlík, špenát (kuřecí prsa, česnek, špenátový protlak) (1,3,7)  
 2. Listový salát s kuřecími stripsy (kuřecí prsa, směs listových salátů, rajče) (1,3,7)  
 Menu C: 1. Brokolicové rizoto (rýže, brokolice, rajče, bílé víno, eidam, směs koření) (7,12)

#### Ceny jídel

Menu	Jídlo bez polévky	Jídlo s polévkou	Jídlo se salátem	Jídlo se salátem a polévkou
A	95,-	114,-	110,-	129,-
B	85,-	104,-	100,-	119,-
C	70,-	89,-	85,-	104,-

Gramáž masa v syrovém stavu menu B je 120g gramáž přílohy 200g./Gramáž masa v syrovém stavu menu A je 150g gramáž přílohy 200g.

**Jídelna restaurant VŠCHT, ŽIKOVA Žikova 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 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

Platnost 29.11.-3.12.2021

Zpracoval: Michal Tencer – šéfkuchař.

Schválil: R. Tůša – jednatel