

## JÍDELNA RESTAURANT VŠCHT ZIKOVA

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

### Jídelní lístek od 20. 5. – 24. 5. 2019

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

(Alergeny jsou označeny čísly v závorkách)

<b>Pondělí:</b>	Polévka	A:	Staročeská bramboračka (brambory, směs zeleniny, směs koření) (1,7,9)
	Polévka	B:	Cibulová se sýrem (cibule, vývar, směs koření) (7)
	Menu A:	1.	Marinovaný krůtí steak, brambory, mrkvový dip (krůtí prsa, směs koření)
	Menu B:	1.	Vepřové nudličky v BBQ, rýže (vepřová kýta, citrón, cukr, rajčatový protlak, worcestrová omáčka, cibule, česnek, hořčice) (10)
		2.	Koprová omáčka s hovězím masem, houskový knedlík (hovězí kýta, kopr, mléko, smetana, směs koření) (1,3,7)
3.		Zeleninový salát s olivami a mozzarellou (směs salátů, rajče, okurka, olivy, mozzarella) (7)	
Menu C:	1.	Ovocné knedlíky s tvarohem (1,3,7)	
<b>Úterý:</b>	Polévka	A:	Fazolková na kyselo (fazolky, ocet, smetana, směs koření) (1,7)
	Polévka	B:	Kuřecí vývar s rýží (.9)
	Menu A:	1.	Kuřecí na smetaně, karlovarský knedlík (kuřecí prsa, smetana, mléko, směs koření) (1,3,7)
		2.	Vepřový řízek, bramborová kaše (vepřová pečeně, vejce, strouhanka) (1,3,7,9)
	Menu B:	1.	Špagety pomodoro s kuřecím masem (kuřecí prsa, těstoviny, rajčata, cibule, česnek, směs koření) (1,3,7)
2.		Těstovinový salát se šunkou, sýrem (těstoviny, eidam, šunka, směs salátů, rajče, okurka, paprika) (1,3,7)	
Menu C:	1.	Grenadýrský pochod (brambory, těstoviny, slanina, česnek, cibule, eidam) (1,3,7)	
<b>Středa:</b>	Polévka	A:	Krupicová (krupice, zelenina, směs koření) (1)
	Polévka	B:	Hovězí vývar s játrovou rýží (směs zeleniny, směs koření) (1,3,9)
	Menu A:	1.	Vepřová panenka ve vinné omáčce, krokety (vepřová panenka, bílé víno, směs koření) (1,3,12)
	Menu B:	1.	Špagety Frutti di mare (těstoviny, plody moře, rajčata drcená, směs koření) (1,2,3,4,14)
		2.	Mexický guláš, houskový knedlík (vepřová plec, cibule, protlak, fazole, směs koření) (1,3,7)
3.		Listový salát s kuřecími nudličkami v sezamu a rajčátkem (kuřecí prsa, ledový salát, rajče) (11)	

**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 20/5 2019 do 24/5 2019.

Zpracoval: Petr Stummer – šéfkuchař.

Schválil: R. Tůša – jednatel.

## JÍDELNA RESTAURANT VŠCHT ZIKOVA

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

- Menu C:** 1. **Gnocchi Toscana sypané sýrem**  
 (bramborové noky, drčená rajčata, česnek, kukuřice, bazalka, eidam)(1,3,7)
- Čtvrtek:** **Polévka A: Brokolicová** (brokolice, smetana, mléko, směs koření) (1,7)  
**Polévka B: Risi Bisi**  
 (hrášek, cibule, rýže, eidam, sůl, pepř) (1,7,9)
- Menu A:** 1. **Kuřecí steak zapečený s broskví a sýrem, hranolky**  
 (kuřecí prsa, sýr, broskev, eidam) (7)
- Menu B:** 1. **Katův šleh, rýže** (vepřová kýta, kapie, protlak, chilli, cibule)  
 2. **Rajská hovězí pečeně, houskový knedlík**  
 (hovězí kýta, protlak, směs koření) (1,3,7)  
 3. **Těstovinový salát s kuřecím masem**  
 (těstoviny, kuřecí prsa, listový salát, okurka, paprika, rajče) (1,3,7)
- Menu C:** 1. **Fazolové burrito**  
 (tortilla, fazole, směs zeleniny, směs koření) (1,3)
- Pátek:** **Polévka A: Gulášová** (1)  
**Polévka B: Zeleninový vývar s nudlemi** (polévková zelenina, směs koření) (1,3,9)
- Menu A:** 1. **Hovězí kung-pao, hranolky**  
 (hovězí kýta, pórek, kapie, žampion, oříšky, solamyl) (5,6)  
 2. **Lasagne** (mleté maso, eidam, rajčata, směs koření) (1,3,7)
- Menu B:** 1. **Moravský vrabec, houskový knedlík, zelí**  
 (vepřová plec, kysané zelí) (1,3,7)  
 2. **Zeleninový salát s ricottou a kapkou olivového oleje**  
 (ledový salát, okurka, paprika, rajče) (7)
- Menu C:** 1. **Smažená brokolice, vařené brambory** (1,3,7)

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

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 20/5 2019 do 24/5 2019.

Zpracoval: Petr Stummer – šéfkuchař.

Schválil: R. Tůša – jednatel.