

## **JÍDELNA RESTAURANT VŠCHT ZIKOVA**

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

### **Jídelní lístek od 23. 4. – 27. 4. 2018**

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

(Alergeny jsou označeny čísly v závorkách)

- Pondělí:**
- Polévka A: Mexická (fazole, česnek, slanina, rajčatová šťáva, směs koření) (1)
  - Polévka B: Zeleninový vývar s rýží (polévková zelenina, směs koření) (9)
  - Menu A: 1. Gnocchi se špenátem, česnekem a kuřecím masem (kuřecí prsa, bramborové noky, česnek, špenát, směs koření) (1,3,7)
  - Menu B: 1. Kuřecí stehno na víně, vařené brambory (1,12)  
2. Vepřové kung-pao, rýže (vepřová kýta, arašidy, pórek, sojová omáčka, solamyl) (5,6)  
3. Zeleninový salát se sýrovými nugetami, americký dresink (ledový salát, rajče, paprika, okurka, eidam) (1,3,7)
  - Menu C: 1. Zapečené brambory Caprese (brambory, mozzarella, rajče, smetana, směs koření) (1,3,7)
- Úterý:**
- Polévka A: Žampionová (žampiony, smetana, mléko, směs koření) (1,7)
  - Polévka B: Uzená s kroupami (polévková zelenina, kroupy, směs koření) (3,9)
  - Menu A: 1. Cordon bleu , bramborová kaše (kuřecí prsa, šunka, eidam, vejce) (1,3,7,9)  
2. Vepřová panenka s houbovým přelivem, krokety (vepřová panenka, žampiony, mléko, smetana, směs koření) (1,7)
  - Menu B: 2. Zabijačkový guláš, houskový knedlík (vepřová plec, vepřová játra, cibule, česnek, majoránka, směs koření) (1,3,7)  
3. Těstovinový salát s kuřecím masem (kuřecí prsa, těstoviny, směs salátů, rajče, okurka, paprika) (1,3,7)
  - Menu C: 1. Zapečené palačinky s tvarohem (1,3,7)
- Středa:**
- Polévka A: Kulajda (brambory, vejce, žampiony, smetana, mléko, ocet, kopr) (1,3,7)
  - Polévka B: Minestrone (mrkev, kapustičky, krájená rajčata, směs koření) (1,3,9)
  - Menu A: 1. Losos s holandskou omáčkou, vařené brambory (3,4)
  - Menu B: 1. Cikánská hovězí pečeně, houskový knedlík (hovězí kýta, slanina, kyselá okurky, kapie, cibule, protlak, směs koření) (1)  
2. Kuřecí nudličky po Thajsku, rýže (kuřecí prsa, kari, zázvor, bambusové výhonky, citrónová šťáva, solamyl)  
3. Čočkový salát s vejcem na lůžku z ledového salátu (ledový salát, čočka, kyselá okurka, paprika, rajče, vejce) (3)
  - Menu C: 1. Zeleninové lasagne (těstoviny, krájená rajčata, kukuřice, brokolice, česnek, bazalka, eidam, mléko, směs koření) (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 23/4 2018 do 27/4 2018.

Zpracoval: Jan Pilka – šéfkuchař.

Schválil: R. Tůša – jednatel.

## **JÍDELNA RESTAURANT VŠCHT ZIKOVA**

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

- Čtvrtek:**
- Polévka A: Frankfurtská (uzenina, brambory, směs koření) (1)  
 Polévka B: Krupicová s česnekem a zeleninou  
 (krupice, polévková zelenina, směs koření) (1,3,9)
- Menu A: 1. Krutí závitek se špenátem a lučinou, štouchané brambory  
 (krutí prsa, listový špenát, lučina) (7)
- Menu B: 1. Uzená plec, bramborový knedlík, dušené zelí (1,3,7)  
 2. Špagety s vepřovými nudličkami sypané sýrem  
 (vepřová kýta, pórek, krájená rajčata, kapie, eidam, směs koření)(1,3,7)  
 3. Marinovaná řepa s ricottou  
 (směs salátů, červená řepa, sýr ricotta)(7)
- Menu C: 1. Plněné papriky zeleninovou rýží, vařené brambory  
 (paprikové lusky, směs zeleniny, rýže, směs koření) (1,9)
- Pátek :**
- Polévka A: Dršťková (dršťky, směs koření) (1)  
 Polévka B: Drůbeží vývar s drobením (polévková zelenina, vejce) (1,3,9)
- Menu A: 1. Marinovaný kuřecí steak, americké brambory, cibulové chutney  
 2. Hovězí pečeně na smetaně, houskový knedlík  
 (hovězí zadní, celer, mrkev, slanina, smetana, mléko) (1,3,7,9)
- Menu B: 1. Uzená žebra, bramborová kaše, okurka (1,3,7,9)  
 3. Zeleninový salát s kuřecím masem a francouzským dresinkem  
 (kuřecí prsa, ledový salát, rajče, okurka, paprika) (3,10)
- Menu C: 1. Smažený květák, 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

### Jídelna 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 23/4 2018 do 27/4 2018.

Zpracoval: Jan Pilka – šéfkuchař.

Schválil: R. Tůša – jednatel.