



PÁTEK 20. ČERVENCE 2018

Svátek má Ilja

Denní jídelní lístek

POLÉVKY:

560	Hovězí vývar s krupicí a vejcem (1,3,6,7,9,13)	27 Kč
111	Jihočeská zelnice s klobásou a houbami (1,6,7,9,13)	45 Kč

HOTOVÁ JÍDLA:

1475	100 g	Křehké kuřecí placičky, vařené brambory, česnekový dresink (3,6,7,9)	109 Kč
6613	100 g	Hovězí guláš, houskové knedlíky (1,3,6,7,9)	101 Kč
709	100 g	Pečená vepřová plec, bramborové knedlíky, zelí (1,3,6,7,9)	103 Kč
738	100 g	Vepřové soté s cuketou a kukuřicí, dušená rýže (1,6,7,9)	102 Kč
113	225 g	Táborská bašta (pečená vepřová plec, vařená uzená krkovice, opečená klobása, variace knedlíků, zelí) (1,3,6,7,9)	149 Kč
7106	100 g	Vařená uzená krkovice, jihočeská lepenice (1,6,7,9)	105 Kč
1672	130 g	Vaječná omeleta s hráškem, mačkané brambory (3,6,7,9)	97 Kč

NABÍDKA DNE:

1534	100 g	Kuřecí plátek s restovanými fazolkami, šťouchané brambory (1,6,7,9)	139 Kč
1501	200 g	Grilovaná vepř. krkovice s pepřovou omáčkou, op. brambory (1,6,7,9)	177 Kč

MENU:

9995	Hovězí vývar s krupicí a vejcem (1,3,6,7,9,13)	
100 g	Hovězí guláš, houskové knedlíky (1,3,6,7,9)	
	Křehký koláč s broskvemi a drobenkou (1,3,6,7)	127 Kč

Na přípravě jídla a obsluze hostů se podílí žáci školy při praktickém vyučování.

Jídla připravil šéfkuchař Bc. Tomáš Bažant.

Uvedené hmotnosti u masa jsou udávány v syrovém stavu.

Smluvní ceny kalkuloval vedoucí restaurace Beseda Jaroslav Kindl.