



STŘEDA 23. LEDNA 2019

Svátek má Zdeněk

Denní jídelní lístek

POLÉVKY:

1771	Slepičí vývar s masem a domácím nudlemi (1,3,6,7,9,13)	28 Kč
499	Krém z pečené zeleniny s krutony (1,3,6,7,9,13)	28 Kč

HOTOVÁ JÍDLA:

1710	100 g	Rybí filé pečené v listovém těstě, šťouchané brambory (1,3,4,6,7,9)	107 Kč
8382	150 g	Kuřecí játra dušená na cibulce, dušená rýže (1,6,7,9)	101 Kč
594	100 g	Vařené hovězí př. maso, vařené brambory, špenát (1,3,6,7,9)	102 Kč
709	100 g	Pečená vepřová plec, bramborové knedlíky, zelí (1,3,6,7,9)	103 Kč
4172	120 g	Konfitovaná vepř. krkovice s cibul. chutney, mačkané brambory(1,6,7,9)	109 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
598	100 g	Plněný paprikový lusk, houskové knedlíky (1,3,6,7,9)	101 Kč
8993	300 g	Zeleninový bulgur se sýrem, salát z červené řepy (1,2,6,7,9)	99 Kč

NABÍDKA DNE:

1534	100 g	Kuřecí prsíčko s restovanými fazolkami, šťouchané brambory (1,6,7,9)	139 Kč
1501	200 g	Grilovaná vepřová krkovice s pepřovou omáčkou, opečené brambory (1,6,7,9)	177 Kč

MENU:

9993	Slepičí vývar s masem a domácími nudlemi (1,3,6,7,9,13)	
150 g	Kuřecí játra dušená na cibulce, dušená rýže (1,6,7,9)	
	Ořechové kolečko s čokoládou (1,3,6,7,8)	129 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.