

MENZA Restaurant VOLHA

Jídelní lístek od 18. 9. – 22. 9. 2017

Studenti a zaměstnanci mají příslušné dotace.

Dotazy a připomínky adresujte na info@farao-gastro.cz

Týdenní polévka:

Pondělí:

polévka:	Kuřecí vývar s vejcem a nudlemi (alergeny:1,3,9)
Menu 1:	Česneková s bramborem (česnek, krupice, brambor) (1)
Menu 2:	Vepřová směs sweet and sour, rýže (vepřová kýta, směs koření, solamyl, směs zeleniny) (6,12)
Menu 3:	Bramborové knedlíky plněné uzeným masem, zelí (1,3,7)
Menu 4:	Vídeňský guláš, houskový knedlík (hovězí plec, cibule, rajský protlak, česnek, mouka, směs koření) (1,3,7)
Menu výběrové:	Zeleninový salát s kuřecím masem a jogurtovým dresinkem (směs salátu, rajče, okurka, paprika, jogurt, kuřecí prsa)(7)
večeře:	Krůtí steak na žampionech, americké brambory (krůtí prsa, žampiony, smetana, mouka, pepř, sůl) (1,7)
	Vepřový steak, barbecue dip, hranolky (vepřová pečeně, směs koření) (1,7,11)

Úterý:

polévka:	Mexická (párek, kukuřice, fazole, rajský protlak, mouka, sůl, pepř, mletá pálivá paprika)(1)
Menu 1:	Rozstřelený španělský ptáček, houskový knedlík (hovězí kýta, slanina, kysaná okurka, vajíčko, hořčice, mouka)(1,3,10)
Menu 2:	Květákové placičky, brambor, tatarka (květák, mouka, mléko, strouhanka (1,3,7)
Menu 3:	Přírodní vepřový steak, rýže (vepřová pečeně, mouka) (1)
Menu 4:	Těstovinový salát s kuřecím masem (těstoviny, směs salátů, okurka, rajče, paprika, kuřecí prsa) (1,3)
Menu výběrové:	Kuřecí steak s ananášem, krokety (kuřecí prsa, ananas, sýr, směs koření) (1,7)
večeře:	Kuřecí paličky v medu a citrónu, hranolky (1)

Středa:

polévka:	Kapustová (kapusta, směs koření, mouka, smetana) (1,7)
Menu 1:	Cikánská hovězí pečeně, houskový knedlík (hovězí zadní, protlak, lečo, mouka, směs koření) (1,3,7)
Menu 2:	Špagety s kuřecím masem, fazolemi a chilli (kuřecí prsa, fazole, rajský protlak, chilli) (1,3)
Menu 3:	Vepřová na pórku, rýže (vepřová plec, pórek, směs koření) (1)
Menu 4:	Listový salát s vepřovým masem a medovořičičným dresinkem (směs salátů, rajče, kukuřice, vepřová kýta) (10)
Menu výběrové:	Smažený hermelín se šunkou, opečený brambor, tatarka (hermelín, šunka, vajíčko, strouhanka, mouka) (1,3,7,10)
večeře:	Kuřecí steak na pepři, bramborová kaše (1,3,7,9)

MENZA Restaurant VOLHA

K Verneráku 950, Praha 4, Telefon: 220447242-3

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 18/9 2017 do 22/9 2017.

Zpracoval: Antonín Bouška – šéfkuchař.

Schválil: R. Tůša – jednatel.

Čtvrtek:
polévka: **Gulášová** (mleté maso, brambory, směs koření, mouka)(1)
Menu 1: **Vepřové kung pao, rýže**
(vepřová kýta, pórek, žampiony, kapie, arašidy směs koření) (5,6,8)
Menu 2: **Kuřecí na česneku, bramborový knedlík, špenát**
(kuřecí prsa, česnek, špenát, směs koření)(1,3,7)
Menu 2: **Bretaňské fazole, klobása, okurka** (1)
Menu 3: **Listový salát s rukolou, camembertem, brusinky, americký dresink**
(směs zeleniny, rukola, camembert, brusinky, americký dresink)(7,10)
Menu výběrové: **Vepřová panenka ve vinné omáče, krokety**
(vepřová panenka, mouka, bílé víno, směs koření) (1,12)
večeře: **Smažená mozzarella, brambor, tatarka** (1,3,7)

Pátek :
polévka: **Hrstková**
(fazole, hrách čočka, rýže, směs koření, mouka) (1)
Menu 1: **Karbanátek, bramborová kaše, okurka**
(vepřová plec, strouhanka, mouka, vejce, mléko, směs koření) (1,3,7,9)
Menu 2: **Maďarský guláš, houskový knedlík**
(vepřová plec, rajský protlak, směs koření) (1,3,7)
Menu 3: **Grenadýrský pochod**
(brambory, těstoviny, slanina, česnek, cibule, sýr) (1,3,7)
Menu 4: **Těstovinový salát s kuřecím masem a majonézou**
(rajče, okurka, paprika, ledový salát, kuř. prsa, směs koření) (1,3,7)
Menu výběrové: **Kuřecí prsa v sýrové krustě, smetanové brambory**
(kuřecí prsa, eidam, vejce, mléko) (1,3,7)

Gramáž masa v syrovém stavu:120g, gramáž přílohy:200g

Gramáž masa v syrovém stavu u výběrového menu je 150gr.

Číslo v závorce označují čísla na seznamu alergenů.

Informace o alergenech u výdejního místa.

Otevírací doba: Po – Čt: 11:00-20,15hodin

Pátek: 11:00-1500hodin

Výdej jídel: 11,00 – 20,00 //pátek 14,45 hod.

večeře : od 17,30 hod.

Od pondělí do čtvrtka od 14,00 hodin vaříme také minutky.

Doplňkový prodej a prodej nápojů po celou otevírací dobu.

MENZA Restaurant VOLHA

K Verneráku 950, Praha 4, Telefon: 220447242-3

Firma FARAO GASTRO, s.r.o. je členem Asociace hotelů a restaurací ČR.

Od června 2008 jsme držiteli 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 18/9 2017 do 22/9 2017.

Zpracoval: Antonín Bouška – šéfkuchař.

Schválil: R. Tůša – jednatel.