

JÍDELNA/RESTAURANT VŠCHT ZIKOVA

Jídelní lístek 30.11.-4.12.2020

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

Alergeny jsou označeny čísly v závorkách

- Pondělí:** Polévka A: Staročeská bramboračka (brambory, směs zeleniny, směs koření) (1,9)
 Polévka B: Cibulová se sýrem (cibule, vývar, eidam, směs koření) (7)
 Menu A: 1. Marinovaný krůtí steak, bramborová kaše (krůtí prsa, směs koření) (1,3,7,9)
 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 zadní, 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)
- Úterý:** 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, vařené brambory (vepřová pečeně, vejce, strouhanka) (1,3,7)
 Menu B: 1. Špagety Pomodoro s kuřecím masem (kuřecí prsa, rajčata, cibule, česnek, směs koření) (1,3)
 2. Těstovinový salát se šunkou, sýrem (směs salátů, rajče, okurka, paprika, eidam, šunka, těstoviny) (1,3,7)
 Menu C: 1. Grenadýrský pochod (brambory, těstoviny, slanina, česnek, cibule, eidam) (1,3,7)
- Středa:** Polévka A: Krupicová (krupice, zelenina, brambory, směs koření) (1,9)
 Polévka B: Hovězí vývar s játrovou rýží (směs zeleniny, játra, směs koření) (1,3,9)
 Menu A: 1. Vepřová panenka ve vinné omáčce, šťouchané brambory (vepřová panenka, bílé víno, směs koření) (1,12)
 Menu B: 1. Špagety Frutti di mare (těstoviny, plody moře, krájená rajčata, směs koření) (1,2,3,4,14)
 2. Mexický guláš, houskový knedlík (vepřová kýta, cibule, protlak, kukuřice, paprika, fazole, směs koření) (1,3,7)
 3. Listový salát s kuřecími nudličkami v sezamu a rajčátkem (kuřecí prsa, ledový salát, rajče) (11)
 Menu C: 1. Gnocchi Toscana sypané sýrem (bramborové noky, krájená 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) (7,9)
 Menu A: 1. Kuřecí steak zapečený s broskví a sýrem, vařené brambory (kuřecí prsa, sýr, broskev, eidam) (1,7)
 Menu B: 1. Katův šleh, rýže (vepřová kýta, kapije, protlak, chilli, cibule) (1)
 2. Rajská hovězí pečeně, houskový knedlík (hovězí zadní, protlak, směs koření) (1,3,7)
 3. Těstovinový salát s kuřecím masem (těstoviny, kuřecí prsa, listový salát, okurka, paprika, rajče) (1,3)
 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, kapije, žampiony, arašídý, solamyl) (5,6)
 2. Lasagne (mleté maso, eidam, rajčata, směs koření) (1,3,7)
 Menu B: 1. Pečené vepřové, houskový knedlík, červené zelí (vepřová kýta, 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)

Ceny jídel pro zaměstnance VŠCHT / veřejnost

Menu	Jídlo bez polévky	Jídlo s polévkou	Jídlo se salátem	Jídlo se salátem a polévkou
A	39,15/87,-	45,45,-/101,-	45,90/102,-	55,-/116,-
B	34,65/77,-	40,95/91,-	41,40/92,-	47,70/106,-
C	31,50/70,-	37,80/84,-	38,25/85,-	44,55/99,-

Gramáž masa v syrovém stavu menu B je 120g gramáž přílohy 200g./Gramáž masa v syrovém stavu menu A je 150g gramáž přílohy 200g.

Jídelna restaurant VŠCHT, ZIKOVA Zikova 4, Praha 6, Telefon: 702062085 <http://www.farao-gastro.cz>

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

FARAO-GASTRO, s.r.o., Evropská 693/16, 160 00, zapsaná MS v Praze, odd.C, vl. 130132, IČ: 28167872

Platnost 30.11.-4.12.2020

Zpracoval: Petr Stummer – šéfkuchař.

Schválil: R. Tůša – jednatel