

## Jídelní lístek od 25. 2. – 1. 3. 2019

Pondělí:	Polévka:	<b>5,-Kč (polévka k hl. jídlu) <u>Kuřecí vývar s vejcem a nudlemi</u></b> (1,3,7,9)
	Menu A1:	<b>79,-Kč Kuřecí steak zapečený s camembertem, hranolky, brusinkový dip</b> (kuřecí prsa, sýr, brusinky, směs koření) (1)
	Menu B1:	<b>69,-Kč Kuřecí maso po Italsku, rýže</b> (kuřecí prsa, směs zeleniny, drcená rajčata, solamyl, směs koření)(1)
	Menu C1:	<b>65,-Kč Milánské Špagety</b> (těstoviny, šunka, krájená rajčata, směs koření) (1,3)
Úterý:	Polévka:	<b>5,-Kč (polévka k hl. jídlu) <u>Hovězí vývar se zeleninou a bramborami</u></b> (9)
	Menu A1:	<b>79,-Kč Vepřová panenka s houbovým přelivem, americké brambory</b> (vepřová panenka, žampiony, smetana, mléko, směs koření) (1,7)
	Menu B1:	<b>69,-Kč Kuřecí sweet and sour s ananase, rýže</b> (kuřecí prsa, směs zeleniny, ananas, solamyl) (6,12)
	Menu B2:	<b>69,-Kč Smažený květák, vařené brambory</b> (květák, mouka, vejce, strouhanka, směs koření) (1,3,7)
Středa:	Polévka:	<b>5,-Kč (polévka k hl. jídlu) <u>Zelná s uzeninou</u></b> (zelí, směs koření, uzenina) (1)
	Menu A1:	<b>79,-Kč Tortilla s kuřecím masem a zeleninkou</b> (kuřecí prsa, směs zeleniny, směs koření) (1,3,10)
	Menu B1:	<b>69,-Kč Vepřový vrabec, špenát, houskový knedlík</b> (vepřová plec, mouka, špenát, směs koření) (1,3,7)
	Menu B2:	<b>69,-Kč Kuřecí směs Curry, rýže</b> (kuřecí prsa, pórek, curry, solamyl)(1,3,7)
Čtvrtek:	Polévka:	<b>5,-Kč (polévka k hl. jídlu) <u>Žampionová</u></b> (1)
	Menu A1:	<b>79,-Kč Pečené kuřecí stehno, bylinková nádivka, vařené brambory</b> (1,3,7)
	Menu B1:	<b>69,-Kč Svičková hovězí pečeně, houskový knedlík</b> (hovězí kýta, směs zeleniny, smetana, směs koření) (1,3,7,9,10)
	Menu C1:	<b>65,-Kč Ovocné knedlíky sypané tvarohem</b> (1,3,7)
Pátek :	Polévka:	<b>5,-Kč (polévka k hl. jídlu) <u>Uzený vývar s kroupami</u></b> (směs zeleniny, kroupy, koření)
	Menu A1:	<b>79,-Kč Krutí medailonky s restovanou zeleninou, hranolky</b> (krutí prsa, cibule, paprika, cuketa, lilek, žampion, směs koření) (1)
	Menu B1:	<b>69,-Kč Vepřová na víně, houskový knedlík/rýže</b> (vepřová kýta, protlak, červené víno, směs koření) (1,12)
	Menu: C1:	<b>65,-Kč Zapečené brambory Capresse</b> (brambory, mozzarella, rajče, směs koření)(7)

**Gramáž masa v syrovém stavu :150g, gramáž přílohy: 200g. Informace o alergenech u výdejního místa.**

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>, tel.:+420224092168, +420602218859

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

Platnost od 25.2. 2019 do 1.3. 2019

Zpracoval: Antonín Bouška – šéfkuchař.

Schválil: R. Tůša – jednatel.