

MENZA Restaurant VOLHA

Jídelní lístek od 15. 10. - 19. 10. 2018

Studenti a zaměstnanci mají příslušné dotace

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

Týdenní polévka:

Pondělí:

polévka:

Uzená polévka s vejcem (uzené, směs zeleniny, vejce) (1,3)

menu 1:

Kulajda

(brambory, kopr, žampion, vejce, smetana) (1,3,7)

menu 2:

Zeleninový karbanátek, hranolky (1,3,10)

menu 3:

Hovězí na víně, bramborový knedlík

(hovězí kýta, víno, mouka, směs koření) (1,3,12)

menu 4:

Vepřová kýta na pórku, rýže

(vepřová kýta, pórek, solamyl, směs koření) (6)

výběrové menu:

Zeleninový salát s baby karotkou, camembert, jogurtový dresink

(salát, paprika, okurka, rajče, paprika, karotka, sýr, jogurt) (7)

večeře:

Kuřecí steak zapečený s broskví a sýrem, zámecké brambory

(kuřecí prsa, broskev, eidam, směs koření) (1,7)

Kuřecí steak na medu a zázvoru, bramborová kaše

(kuřecí prsa, směs koření) (1,3,7,9)

Úterý:

polévka:

Ruský boršč (řepa červená, směs zeleniny, zelí, brambory, směs koření) (1,9)

menu 1:

Špagety se špenátem, česnekem a kuřecím masem

(špagety, kuřecí prsa, špenát, česnek, směs koření) (1,3,7)

menu 2:

Vepřový řízek, bramborová kaše

(vepřová pečeně, mouka, strouhanka, vejce) (1,3,7,9)

menu 3:

Guláš Flamendr, houskový knedlík

(vepřová plec, rajčatový protlak směs koření) (1,3,7)

menu 4:

Listový salát s kuřecími stripsy, rajčátkem a francouzský dresink

(kuřecí prsa, směs salátu, francouzský dresink,) (3,10)

výběrové menu:

Čerstvá treska pečená na másle a bylinkách, vařené brambory (4)

večeře:

Mletý biftek s nivou, vařené brambory

(mleté maso, niva, mléko, vejce, strouhanka, směs koření) (1,3,7)

Středa:

polévka:

Čočková s uzeninou (čočka, klobása) (1)

menu 1:

Rajská hovězí pečeně, houskový knedlík

(hovězí kýta, směs zeleniny, cukr, protlak, směs koření) (1,3,7)

menu 2:

Smažené žampiony, vařené brambory (1,3,7)

menu 3:

Kuřecí rizoto sypané sýrem

(kuřecí prsa, směs zeleniny, eidam, rýže, směs koření) (7)

menu 4:

Těstovinový salát s ředkvičkou, šunkou, sýrem a bylinkovým dresink

(těstoviny, ledový salát, okurka, rajče, paprika, ředkvička, šunka, eidam,) (1,3,7,10)

výběrové menu:

Pečená kachna, bramborový knedlík, červené zelí

(kachna, zelí, směs koření) (1,3)

večeře:

Kuřecí steak s fazolkami, hranolky

(kuřecí prsa, fazolky, směs koření) (1)

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 15/10 2018 do 19/10 2018.

Zpracoval: Antonín Bouška – šéfkuchař.

Schválil: R. Tůša – jednatel.

Čtvrtek:

polévka: **Kvěťáková** (1)

menu 1: **Čevabčiči, vařené brambory, hořčice, cibulka**
(mleté maso, česnek, eidam, cibule, mletá paprika, pepř, sůl) (1,3,7,10)

menu 2: **Zapečené těstoviny s uzeným masem, hráškem a červenou řepou**
(vepřová krkovička uzená, hrášek, řepa, vejce, mléko) (1,3,7)

menu 3: **Kuře na paprice, houskový knedlík**
(kuřecí prsa, smetana, směs koření) (1,3,7)

menu 4: **Zeleninový salát se sýrem, vejcem a kukuřicí**
(směs salátů, rajče, paprika, okurka, eidam, vejce, kukuřice) (3,7)

výběrové menu: **Hovězí maso po sečuánsku, hranolky**
(hovězí kýta, kapie, zelí)

večeře: **Vepřové ražniči, opečené brambory**
(vepřová kýta, paprika, slanina, cibule, směs koření)

Pátek :

polévka: **Selská** (směs zeleniny, směs koření, žampiony, smetana) (1,7)

menu 1: **Pikantní kuřecí nudličky, rýže**
(kuřecí prsa, kapie, cibule, chilli, směs koření) (1)

menu 2: **Segedínský guláš, houskový knedlík**
(vepřová plec, zelí, smetana, směs koření) (1,3,7)

menu 3: **Buchtíčky se šodó** (1,3,7)

menu 4: **Těstovinový salát s kuřecím masem a italským dresinkem**
(těstoviny, kuřecí prsa, směs salátů, okurka, rajče, paprika,) (1,3,7)

výběrové menu: **Kuřecí roláda, smetanové brambory**
(kuřecí prsa, vejce, směs zeleniny, směs koření) (1,3,7)

Gramáž masa v syrovém stavu: 120g, gramáž přílohy: 200g
Gramáž masa v syrovém stavu u výběrového menu je 150gr.
Čísla v závorce označují čísla na seznamu alergenů.
Informace o alergenech u výdejního místa.

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

Výdej jídel: 11,00 – 20,00 // pátek 14,45 hod.
-hotovka 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,
Platnost od 15/10 2018 do 19/10 2018.

Zpracoval: Antonín Bouška – šéfkuchař.

IČ: 28167872
Schválil: R. Tůša – jednatel.