

JÍDELNA RESTAURANT VŠCHT ZIKOVA

Zikova 4, Praha 6, tel.: 702 062 085

Jídelní lístek 22. 4. – 26. 4. 2019

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

Alergeny jsou označeny čísly v závorce

Pondělí:

VELIKONOČNÍ PONDĚLÍ ZAVŘENO

Úterý:

- | | | |
|---------|----|--|
| Polévka | A: | Kuřecí krém (1,7) |
| Polévka | B: | Zeleninový vývar se smaženým hráškem (9) |
| Menu A: | 1. | Kuřecí závitky, americké brambory
(kuřecí prsa, eidam, sušená rajčata, směs koření) (1,7) |
| Menu B: | 1. | Koprová omáčka s hovězím masem, houskový knedlík
(hovězí kýta, kopr, mléko, smetana, směs koření) (1,3,7) |
| | 2. | Boloňské špagety sypané sýrem
(mletá vepřová plec, protlak, směs koření) (1,3,7) |
| | 3. | Listový salát s kuřecím masem a rozinkami
(kuřecí prsa, směs salátů, rozinky, olivový olej) |
| Menu C: | 1. | Zapečená brokolice se sýrem, vařené brambory (7) |

Středa:

- | | | |
|---------|----|---|
| Polévka | A: | Staročeská bramboračka (brambory, houby, celer, smetana, směs koření) (1,7,9) |
| Polévka | B: | Cibulová se sýrem (7,9) |
| Menu A: | 1. | Krůtí steak s grilovanou zeleninou, vařené brambory
(krůtí prsa, cibule, paprika, žampion) |
| Menu B: | 1. | Pečené vepřové, houskový knedlík, červené zelí
(vepřová plec, cibule, česnek, směs koření) (1,3,7) |
| | 2. | Smažená mozzarella, bramborová kaše (1,3,7,9) |
| | 3. | Zeleninový salát se slaninou a nivou
(slanina, sýr niva, rajče, okurka, paprika, ledový salát) (7) |
| Menu C: | 1. | Jablková žemlovka se skořicí a rozinkami (1,3,7) |

Jídlna restaurant VŠCHT ZIKOVA

Zikova 4, Praha 6, Telefon: 702062085

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 22/4 2019 do 26/4 2019

Zpracoval: Petr Stummer – šéfkuchař.

Schválil: R. Tuša – jednatel.

Čtvrtek:

- Polévka A:** Zelná polévka
(zelí, smetana, mléko, sůl, kmín, pepř) (1,7)
- Polévka B:** Hovězí vývar a nudlemi
(těstoviny, směs zeleniny, směs koření) (1,3,7,9)
- Menu A:**
1. Losos na másle, vařené brambory (4)
 2. Hovězí nudličky v BBQ a sezamu, šunková rýže (11)
- Menu B:**
1. Vepřová pikantní směs, bramboráčky
(vepřová kýta, paprika, cibule, protlak, chilli) (1,3,7)
 2. Zeleninový salát s kuřecím masem a kukuřicí
(kuřecí prsa, směs salátů, okurka, rajče, paprika, kukuřice)
- Menu C:**
1. Bretaňské fazole s uzeným masem, okurka
(uzená krkovice, fazole, protlak, okurka, směs koření) (1)

Pátek:

- Polévka A:** Fazolová s párkem (fazole, párek, směs koření) (1,3)
- Polévka B:** Kuřecí vývar s kapáním (1,3,9)
- Menu A:**
1. Krutí prsa s rozmarýnem, šťouchané brambory
- Menu B:**
1. Maďarský guláš, houskový knedlík/kolínka
(vepřová plec, cibule, kapie, chilli, pepř, česnek) (1,3,7)
 2. Milánské špagety
(těstoviny, šunka, eidam, drčená rajčata, kukuřice, česnek) (1,3,7)
 3. Šopský salát s balkánským sýrem
(okurka, paprika, rajče, balkánský sýr) (7)
- Menu C:**
1. Mrkvové medailonky, vařené brambory
(mrkev, vejce, strouhanka, směs koření) (1,3,7)

Gramáž masa menu A je 150g gramáž přílohy 200g.

Gramáž masa menu B je 120g gramáž přílohy 200g.

**Jídelna restaurant VŠCHT ZIKOVA
Zikova 4, Praha 6, Telefon: 702062085**

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 22/4 2019 do 26/4 2019

Zpracoval: Petr Stummer – šéfkuchař.

IČ: 28167872

Schválil: R. Tuša – jednatel.