

MENZA Restaurant VOLHA

Jídelní lístek od 24. 7. – 28. 7. 2017

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

Alergeny jsou označeny čísly v závorkách

Pondělí:	polévka:	Kulajda (brambory, kopr, žampion, vejce, smetana, mouka) (1,3,7)
	menu 1:	Zeleninový karbanátek, hranolky, tatarka (1,3)
	menu 2:	Hovězí na víně, bramborový knedlík (hovězí kýta, víno, mouka, směs koření) (1,3,12)
	výběrové menu:	Kuřecí steak se švestkami a slaninou, zámecké brambory (kuřecí prsa, švestky, slanina, směs koření) (1)
Úterý:	polévka:	Ruský boršč (řepa červená, směs zeleniny, zelí, brambory, směs koření) (9)
	menu 1:	Halušky s uzeným masem a zelím (halušky, zelí, uzené maso, směs koření) (1,3,7)
	menu 2:	Kuřecí řízek, bramborová kaše (kuřecí prsa, mouka, strouhanka, vejce) (1,3,7,9)
	výběrové menu:	Vepřová panenka v medu a chilli, opečený brambor (vepřová panenka, med chilli, mouka, směs koření) (1)
Středa:	polévka:	Čočková s uzeninou (čočka, klobása, mouka) (1)
	menu 1:	Rajská hovězí pečeně, houskový knedlík (hovězí kýta, směs zeleniny, cukr, protlak, směs koření, mouka) (1,3,7)
	menu 2:	Čevabčiči, brambory, hořčice, cibulka (mleté maso, strouhanka, mouka, vejce, česnek, směs koření,) (1,3,7)
	výběrové menu:	Kuřecí steak s broskví a sýrem, krokety (kuřecí prsa, broskev, sýr, mouka, směs koření) (1,7)
Čtvrtek:	polévka:	Hovězí vývar s krutóny (houska, směs zeleniny)(1,3,7,9)
	menu 1:	Vepřové ražniči, brambor (vepřová kýta, paprika, slanina, cibule, směs koření)
	menu 2:	Špagety se špenátem, česnekem a kuřecím masem (špagety, kuřecí prsa, špenát, smetana, česnek, směs koření)(1,3,7)
	výběrové menu:	Hovězí maso po Sečuánsku, hranolky (hovězí kýta, pórek, kapie, zelí, žampiony, směs koření) (1)
Pátek :	polévka:	Uzená polévka s vejcem (uzené, směs zeleniny, vejce) (1,3)
	menu 1:	Penne s kuřecím masem a brokolicí (penne, kuřecí stehenní řízek, brokolice, smetana, směs koření) (1,3,7)
	menu 2:	Vepřové na paprice, houskový knedlík (vepřová plec, mouka, smetana, směs koření) (1,3,7)
	výběrové menu:	Kuřecí roláda, smetanové brambory (kuřecí prsa, vejce, směs zeleniny, mouka, směs koření) (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
Otevírací doba: Po – Pá: 11,00-14:30hodin*

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 24/7 2017 do 28/7 2017.

Zpracoval: Antonín Bouška – šéfkuchař.

Schválil: R. Tůša – jednatel.

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 24/7 2017 do 28/7 2017.

Zpracoval: Antonín Bouška – šéfkuchař.

Schválil: R. Tůša – jednatel.