

MENZA Restaurant VOLHA

Jídelní lístek od 15. 1. – 19. 1. 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, mouka) (1,3,7)
menu 2:	Zeleninový karbanátek, hranolky, tatarka (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, mouka, směs koření) (1,7)
	Kuřecí steak na medu a zázvoru, bramborová kaše (kuřecí prsa, mouka, 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, mouka) (1,3,7)
menu 4:	Listový salát s kuřecími stripsy, rajčátkem a francouzský dresinkem (směs salátu, francouzský dresink, kuřecí prsa) (3,10)
výběrové menu:	Čerstvá treska pečená na másle a bylinkách, brambory (4)
večeře:	Mletý biftek s nivou, brambory, tatarka (mleté maso, niva, mléko, vejce, strouhanka, směs koření) (1,3,7)

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:	Smažené žampiony, brambory, tatarka (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 dresinkem (těstoviny, ledový salát, okurka, rajče, paprika, ředkvička, šunka, eidam,) (1,3,7,10)
výběrové menu:	Pečená kachna, červené zelí, bramborový knedlík (kachna, zelí, mouka, směs koření, alergen:1,3)
večeře:	Kuřecí steak s fazolkami, hranolky (kuřecí prsa, směs koření, fazolky, mouka) (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 15/1 2018 do 19/1 2018.

Zpracoval: Antonín Bouška – šéfkuchař.

Schválil: R. Tůša – jednatel.

Čtvrtek:

polévka: **Květáková** (1)
menu 1: **Čevabčiči, 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, směs koření, smetana, mouka) (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, opečený brambor**
(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, sůl, pepř) (1)
menu 2: **Segedínský guláš, houskový knedlík**
(vepřová plec, zelí, smetana, mouka, směs koření) (1,3,7)
menu 3: **Buchtíčky se šodó** (1,3,7)
menu 4: **Těstovinový salát s kuřecím masem a italským dresinkem**
(těstoviny, směs salátů, okurka, rajče, paprika, kuřecí prsa,) (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.
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 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 15/1 2018 do 19/1 2018.

Zpracoval: Antonín Bouška – šéfkuchař.

Schválil: R. Tůša – jednatel.