

## **MENZA Restaurant VOLHA**

*Jídelní lístek od 14. 1. – 18. 1. 2019*

*Studenti a zaměstnanci mají příslušné dotace.*

**Dotazy a připomínky adresujte na [info@farao-gastro.cz](mailto:info@farao-gastro.cz)**

<b>Týdenní:</b>	<b>polévka:</b>	<b>Hovězí vývar s játrovými knedlíčky (1,3)</b>
<b>Pondělí:</b>	<b>polévka:</b>	<b>Rajská s těstovinovou rýží</b> (rajský protlak, těstovinová rýže, směs koření,) (1,3)
	<b>menu 1:</b>	<b>Frankfurtská hovězí pečeně, houskový knedlík</b> (hovězí kýta, klobása, směs koření) (1,3,7)
	<b>menu 2:</b>	<b>Vepřový steak na oregánu, rýže</b> (vepřová pečeně, směs koření) (1)
	<b>menu 3:</b>	<b>Penne s kuřecím masem a sýrovou omáčkou</b> (penne, kuřecí prsa, smetana, sýr, směs koření,) (1,3,7)
	<b>menu 4:</b>	<b>Zeleninový salát s vepřovým masem a kukuřicí</b> (směs salátů, rajče, okurka, paprika, vepřová kýta )
	<b>menu výběrové:</b>	<b>Krůtí prsa s česnekovým dipem, americký brambor</b> (krůtí prsa, směs koření) (1)
	<b>večeře:</b>	<b>Vepřová indická směs, hranolky</b> (vepřová kýta, pórek, žampion, zelí, arašidy, solamyl, směs koření) (5,6)
<b>Úterý:</b>	<b>polévka:</b>	<b>Pórková s vejcem (1,3,7)</b>
	<b>menu 1:</b>	<b>Zabijačkový guláš, houskový knedlík</b> (vepřová plec, játra, ledvinky, směs koření) (1,3,7)
	<b>menu 2:</b>	<b>Kuřecí směs s fazolkami a hráškem, rýže</b> (kuřecí prsa, hrášek, fazolky, solamyl, směs koření) (6)
	<b>menu 3:</b>	<b>Sekaná, bramborová kaše, okurka</b> (mleté maso, směs koření) (1,3,7,9)
	<b>menu 4:</b>	<b>Zeleninový salát s kuřecím masem a baby karotkou</b> (kuřecí prsa, směs salátů, rajče, okurka, paprika, karotka)
	<b>menu výběrové:</b>	<b>Grilovaná krkovička, šťouchané brambory, salát coleslaw</b> (krkovička, směs koření, slanina, smetana) (1)
	<b>večeře:</b>	<b>Kuřecí hamburger, hranolky</b> (kuřecí prsa, ledový salát, rajčata, cibule, majonéza) (1,3,7)
<b>Středa:</b>	<b>polévka:</b>	<b>Staročeská bramboračka</b> (brambory, směs koření, zeleniny) (1)
	<b>menu 1:</b>	<b>Pečené vepřové maso, zelí, houskový knedlík</b> (vepřová plec, rozmarýn, směs koření) (1,3)
	<b>menu 2:</b>	<b>Kapustový karbanátek, bramborová kaše (1,3,7,9)</b>
	<b>menu 3:</b>	<b>Kuřecí maso na kari, rýže</b> (kuřecí prsa, žampion, pórek, solamyl, směs koření) (6)
	<b>menu 4:</b>	<b>Zeleninový salát s restovanou slaninou a nivou</b> (směs salátů, rajče, okurka, paprika, niva, slanina) (7)
	<b>menu výběrové:</b>	<b>Chilli con carne, hranolky</b> (hovězí kýta, směs zeleniny, fazole, solamyl, směs koření) (6)
	<b>večeře:</b>	<b>Pečené kuřecí stehno, brambor</b>

### **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 14/1 2019 do 18/1 2019.**

**Zpracoval: Antonín Bouška – šéfkuchař.**

**Schválil: R. Tůša – jednatel.**

<b>Čtvrtek:</b>	<b>polévka:</b>	<b>Zabíjačková polévka</b> (jelítko, kroupy, majoránka, česnek)(1)
	<b>menu 1:</b>	<b>Hovězí se švestkovou omáčkou, houskový knedlík</b> (hovězí plec, švestková povidla, směs koření) (1,3,7)
	<b>menu 2:</b>	<b>Vepřový steak zapečený po balkánsku, rýže</b> (vepřová pečeně, směs koření, lečo) (1,7)
	<b>menu 3:</b>	<b>Bramborový guláš „Buřtguláš“</b> (uzenina, brambory, cibule, směs koření) (1)
	<b>menu 4:</b>	<b>Zeleninový salát Capresse</b> (směs salátů, paprika, okurka, rajče, mozzarella, balsamico) (7)
	<b>menu výběrové:</b>	<b>Kuřecí steak na barevném pepři, hranolky, barbecue dip</b> (kuřecí prsa, barevný pepř) (1,7)
	<b>večeře:</b>	<b>Kuřecí prsa v těstíčku, bramborová kaše</b> (1,3,7,9)

<b>Pátek :</b>	<b>polévka:</b>	<b>Kachní kaldoun</b> (1)
	<b>menu 1:</b>	<b>Bratislavská vepřová plec, houskový knedlík</b> (vepřová plec, smetana, směs koření) (1,3,7,9)
	<b>menu 2:</b>	<b>Špagety s kuřecím masem v rajské omáčce</b> (kuřecí prsa, těstoviny) (1,3,7)
	<b>menu 3:</b>	<b>Povidlový blboun se šodó</b> (1,3,7)
	<b>menu 4:</b>	<b>Těstovinový salát s kuřecím masem</b> (směs salátů, okurka, paprika, rajče, kuřecí prsa, těstoviny) (1,3,7)
	<b>menu výběrové:</b>	<b>Medailonky z vepřové panenky, krokety</b> (vepřová panenka, 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.**  
**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,

IČ: 28167872

**Platnost od 14/1 2019 do 18/1 2019.**

**Zpracoval: Antonín Bouška – šéfkuchař.**

**Schválil: R. Tůša – jednatel.**