

## **JÍDELNA RESTAURANT VŠCHT ZIKOVA**

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

### **Jídelní lístek od 17. 6. – 21. 6. 2019**

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

**Alergeny jsou označeny čísly v závorkách**

<b>Pondělí:</b>	Polévka	A:	Cibulová se sýrem (cibule, vývar, eidam, směs koření) (7)	
	Polévka	B:	Hovězí vývar s vejcem ( polévková zelenina, vejce, směs koření) (3,9)	
	Menu A:	1.	Kuřecí steak s brusinkovým dipem, hranolky	
	Menu B:	1.	Moravský vrabec, houskový knedlík, špenát, (vepřová plec, česnek, cibule, směs koření) (1,3,7)	
		2.	Kuřecí nudličky na pivu a balsamicu, rýže (kuřecí prsa, paprika, pórek, balsamico, pivo, směs koření) (1)	
		3.	Zeleninový salát s kuřecím masem (kuřecí prsa, okurka, rajče, paprika, směs salátů, směs koření)	
	Menu C:	1.	Čínské nudle s vepřovým masem a zeleninou (vepřová kýta, pórek, kapie, mrkev, zelí, těstoviny, směs koření) (1,3,7)	
<b>Úterý:</b>	Polévka	A:	Zelnačka s klobásou (zelí, klobása, brambory, směs koření) (1)	
	Polévka	B:	Drůbeží vývar s nudlemi (zelenina, nudle, směs koření) (1,3,9)	
	Menu A:	1.	Vepřová panenka v sezamové krustě, bramborová kaše (1,3,7,9,11)	
	Menu B:	1.	Cikánská hovězí pečeně, bramborový knedlík/rýže (hovězí kýta, protlak, lečo, směs koření) (1, 3)	
		2.	Sýrové placičky, vařené brambory (1,3,7)	
		3.	Těstovinový salát se šunkou a vejcem (těstoviny, šunka, vejce, okurka, rajče, paprika, směs salátů, směs koření) (3)	
	Menu C:	1.	Vepřové rizoto sypané sýrem, okurka (vepřová kýta, směs zeleniny, směs koření, eidam) (7)	
<b>Středa:</b>	Polévka	A:	Cizrnová	
	Polévka	B:	Zeleninový vývar s rýží (polévková zelenina, směs koření) (9)	
	Menu A:	1.	Pstruh na citróněch a bylinkách, šťouchané brambory (pstruh, citrón, bylinky, směs koření) (4)	
	Menu B:	1.	Hamburská vepřová kýta, houskový knedlík (vepřová kýta, směs zeleniny, okurka, šunka, smetana, mléko, směs koření) (1,3,7,10)	
		2.	Halušky s brynzou a slaninou (slanina, brynza, zakysaná smetana) (1,3,7)	
		3.	Listový salát s rajčátkem a sýrovými nugetkami, (směs salátů, rajče, eidam) (1,3,7)	
	Menu C:	1.	Tvarohová žemlovka s teplým ovocem (1,3,7)	

**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 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 17/6 2019 do 21/6 2019.**

**Zpracoval: Petr Stummer – šéfkuchař.**

**Schválil: R. Tůša – jednatel.**

<b>Čtvrtek:</b>	<b>Polévka</b>	<b>A:</b>	Gulášová (mleté maso, směs koření, brambory) (1)
	<b>Polévka</b>	<b>B:</b>	Čínská slepičí s rýžovými nudlemi (1,3,9)
	<b>Menu A:</b>	<b>1.</b>	Krůtí steak marinovaný v medu a zázvoru, hranolky
		<b>2.</b>	Vepřová roláda plněná špenátem a sýrem, bramborová kaše (vepřová kýta, špenát, eidam) (1,3,7,9)
	<b>Menu B:</b>	<b>1.</b>	Kuřecí maso v rajské omáčce, špagety (kuřecí prsa, protlak, směs koření) (1,3,7)
		<b>2.</b>	Zeleninový salát s kuřecím masem a baby karotkou (kuřecí prsa, směs salátů, okurka, rajče, paprika, baby karotka)
<b>Menu C:</b>	<b>1.</b>	Smažený celer, vařené brambory (celer, vejce, strouhanka) (1,3,7,9)	

<b>Pátek:</b>	<b>Polévka</b>	<b>A:</b>	Mrkvový krém
	<b>Polévka</b>	<b>B:</b>	Hovězí vývar se žloutky (vejce, směs zeleniny, směs koření,) (1,3,9)
	<b>Menu A:</b>	<b>1.</b>	Plněná tortilla kuřecím masem a čerstvou zeleninou (kuřecí prsa, vejce, strouhanka, tortilla, směs zeleniny) (1,3)
		<b>2.</b>	Hovězí kung- pao, hranolky/rýže (hovězí kýta, žampiony, pórek, kapie, ořišky, směs koření) (5,6)
	<b>Menu B:</b>	<b>1.</b>	Plněné bramborové knedlíky uzeninou, zelí (1,3,7)
		<b>2.</b>	Zeleninový salát s kousky camembertu (camembert, směs salátů, okurka, rajče, paprika) (7)
<b>Menu C:</b>	<b>1.</b>	Kapustový karbanátek, bramborová kaše (1,3,7,9)	

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

Gramáž masa menu A je 150g 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 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 17/6 2019 do 21/6 2019.**

**Zpracoval: Petr Stummer – šéfkuchař.**

**Schválil: R. Tůša – jednatel.**