

Polévka:	Alergeny: viz příloha	1/2 porce		Alergeny
1. 0,33 l	<i>Hovězí vývar s masem a nudlemi</i>	0,165 l	25,10	1,9 35,90
2. 0,33 l	<i>Zelňačka s párkem a bramborv</i>	0,165 l	25,10	1,12 35,90

Předkrm:				
5. 100 gr	<i>Teplý lahůdkový párek s hořčicí plnotučnou (kremžskou)</i>			1,10,12 35,-
6. 100 gr	<i>Teplý libový párek s hořčicí plnotučnou (kremžskou)</i>			1,10,12 35,-
7. 100 gr	<i>Gothajský salám s cibulkou a octem,</i>			1,12 35,-
8. 100 gr	<i>Utopenci s cibulkou</i>			1,12 35,-

Hotová jídla:				
11. 100 gr	<i>Hovězí guláš,knedlík houskový (ryže dušená,těstoviny)</i>			1,3,7 83,90
12. 100 gr	<i>Hovězí přírodní pečeně,knedlík houskový (ryže dušená,těstoviny)</i>			1,3,7,12 83,90
13. 120 gr	<i>Vepřová plec pečená,bílé kysané zelí,knedlík houskový (bramborový)</i>			1,3,7 82,90
14. 120 gr	<i>Vepřová plec pečená,červené sterilované zelí,knedlík houskový (bramborový)</i>			1,3,7 82,90
15. 120 gr	<i>Vepřová plec pečená,brambor vařený,okurka sterilovaná</i>			1 78,90
16. 100 gr	<i>Vepřová uzená plec,bílé kysané zelí,knedlík houskový (bramborový)</i>			1,3,7,12 82,90
17. 100 gr	<i>Vepřová uzená plec,červené sterilované zelí,knedlík houskový (bramborový)</i>			1,3 82,90
18. 110 gr	<i>Opečený libový párek,pikantní fazole</i>			1,12 77,90
19. 300 gr	<i>Pečená kuřecí 1/4 na cibuli,brambor vařený</i>			79,90
20. 200 gr	<i>Slepice na paprice.těstoviny (ryže dušená)</i>			1,3,7 79,90
21. 100 gr	<i>Plněná sekaná pečeně,brambor vařený,okurka sterilovaná (vejce,gothajský salám)</i>			1,3,12 75,90
22. 120 gr	<i>Smažený vepřový řízek,brambor maštný sádlem,okurka sterilovaná</i>			1,3,7 95,90
23. 120 gr	<i>Smažený vepřový řízek,bramborový salát – 150 gr</i>			1,3,7,9,10 95,90
24. 120 gr	<i>Smažený kuřecí řízek,brambor maštný sádlem,okurka sterilovaná</i>			1,3,7 95,90
25. 120 gr	<i>Smažený kuřecí řízek,bramborový salát – 150 gr</i>			1,3,7,9,10 95,90
26. 100 gr	<i>Smažený sýr Hermelín,brambor vařený,tatarská omáčka</i>			1,3,7 92,90
27. 130 gr	<i>Smažené sýrové ražniči,brambor vařený,tatarská omáčka</i>			1,3,7,12 89,90
28.	<i>Houskové knedlíky s vejci,okurka sterilovaná</i>			1,3,7 49,90
33. 120 gr	<i>Zeleninový salát s kuřecím masem a dressingem</i>			6,7,10 99,-
34. 200 gr	<i>Pečený pstruh na kmíně (cena dle váhy) brambor vařený</i>			1 109,-
35. 200 gr	<i>Smažený pstruh (cena dle váhy) citron, brambor maštný máslem,okurka sterilovaná</i>			1,3,7 132,50
36. 200 gr	<i>Smažený pstruh (cena dle váhy) bramborový salát – 150 gr</i>			1,3,7,9,10 129,50

Přílohy:								
Okurkový salát	120 gr	15,-	Šopský salát	200 gr	49,-	Brambor vařený	200 gr	15,-
Rajčatový salát	120 gr	15,-	Salát z bílého hl.zelí	120 gr	14,-	Brambor maštný sádlem	200 gr	16,-
Okurka sterilovaná	50 gr	5,-	Salát z bílého kys.zelí	120 gr	14,-	Bramborový salát	150 gr	21,-
Bílé kysané zelí	150 gr	9,-	Červená řepa	120 gr	12,-	Knedlík houskový	160 gr	15,-
Červené steril.zelí	150 gr	9,-	Tatarská omáčka	50 gr	9,-	Knedlík bramborový	200 gr	15,-
			Brusinkový terč		9,-			

Odpovědný kuchař: *Miroslav Ctibor s kolektivem*
Odpovědný vedoucí: *Vratislav Korecký*