

Polévka:	Alergeny: viz příloha	1/2 porce		Alergen	
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>Žampionová smetanová</i>	0,165 l	25,10	1,7	35,90
3. 0,33 l	<i>Bramboračka s houbami</i>	0,165 l	25,10	1,9	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 (rýže dušená,těstoviny)</i>			1,3,7	95,90
12. 100 gr	<i>Hovězí přírodní pečeně,knedlík houskový (rýže dušená,těstoviny)</i>			1,3,7,12	95,90
13. 100 gr	<i>Svíčková na smetaně,knedlík houskový</i>			1,3,7,9,10,12	99,90
14. 100 gr	<i>Svíčková na smetaně s brusinkovým terčem,knedlík houskový</i>			1,3,7,9,10,12	108,90
15. 120 gr	<i>Vepřový přírodní plněný závitok,knedlík houskový (rýže dušená,těstoviny)</i>			1,3,7,12	97,90
16. 120 gr	<i>Vepřová plec pečená,brambor vařený,okurka sterilovaná</i>			1	85,90
17. 120 gr	<i>Vepřová plec pečená,bílé kysané zelí,knedlík houskový</i>			1,3,7	89,90
18. 120 gr	<i>Vepřová plec pečená,červené steril.zelí,knedlík houskový</i>			1,3,7	89,90
19. 120 gr	<i>Kuřecí směs á la China,rýže dušená (brambor vařený,těstoviny)</i>			1	99,90
20. 120 gr	<i>Kuřecí směs á la China,hranolky (USA brambor,dolary,krokety)</i>			1	114,90
21. 110 gr	<i>Opečený libový párek,čočka na kyselo,okurka sterilovaná</i>			1,12	79,90
22. 120 gr	<i>Vepřová játra dušená na cibulce,knedlík houskový (rýže dušená,brambor vař.)</i>			1,3,7	79,90
23. 120 gr	<i>Smažený vepřový řízek,brambor maštný sádlem,okurka sterilovaná</i>			1,3,7	105,90
24. 120 gr	<i>Smažený vepřový řízek,bramborový salát – 150 gr</i>			1,3,7,9,10	105,90
25. 120 gr	<i>Smažený kuřecí řízek,brambor maštný sádlem,okurka sterilovaná</i>			1,3,7	105,90
26. 120 gr	<i>Smažený kuřecí řízek,bramborový salát – 150 gr</i>			1,3,7,9,10	105,90
27. 120 gr	<i>Smažený kuřecí řízek,brambor šťouchaný</i>			1,3,7	109,90
28. 100 gr	<i>Smažený uzený sýr Eidam,brambor vařený,tatarská omáčka</i>			1,3,7	99,90
29. 120 gr	<i>Smažené žampiony,brambor vařený,tatarská omáčka</i>			1,3,7	82,90
30.	<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	109,-
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,-
Rajčatový salát 120 gr 15,-	Salát z bílého hl.zelí 120 gr 14,-
Okurka sterilovaná 50 gr 5,-	Salát z bílého kys.zelí 120 gr 14,-
Bílé kysané zelí 150 gr 9,-	Červená řepa 120 gr 12,-
Červené steril.zelí 150 gr 9,-	Tatarská omáčka 50 gr 9,-
	Brusinkový terč 9,-
	Brambor vařený 200 gr 15,-
	Brambor maštný sádlem 200 gr 16,-
	Bramborový salát 150 gr 21,-
	Knedlík houskový 160 gr 15,-
	Brambor šťouchaný 250 gr 25,-

Odpovědný kuchař: *Vlastimil Skala s kolektivem*
 Odpovědný vedoucí: *Vratislav Korecký*