

<u>Polévka:</u>	Alergeny: viz příloha	1/2 porce		Alergeny	
1. 0,330 l	<i>Hovězí vývar s játrovými knedlíčky</i>	0,165 l	25,10	1,3,9	35,90
2. 0,330 l	<i>Hovězí vývar s nudlemi</i>	0,165 l	23,00	1,9	32,90
3. 0,330 l	<i>Gulášová</i>	0,165 l	25,10	1	35,90

<u>Předkrm:</u>					
5. 100 gr	<i>Teplý lahůdkový párek s hořčicí plnotučnou (kremžskou)</i>			1,10,12	29,-
6. 100 gr	<i>Teplý libový párek s hořčicí plnotučnou (kremžskou)</i>			1,10,12	29,-
7. 100 gr	<i>Gothajský salám s cibulkou a octem,</i>			1,12	32,-
8. 100 gr	<i>Utopenci s cibulkou</i>			1,12	32,-

<u>Hotová jídla:</u>					
11. 100 gr	<i>Hovězí krkonošský guláš,knedlík houskový</i>			1,3,7	81,90
12. 100 gr	<i>Hovězí přírodní pečeně,knedlík houskový (rýže dušená,těstoviny)</i>			1,3,7,12	80,90
13. 100 gr	<i>Hovězí pečeně po znojensku,knedlík houskový</i>			1,3,7,12	85,90
14. 120 gr	<i>Hejtmanský měšec,knedlík houskový (brambor vařený)</i>			1,3,7,10,12	89,90
15. 120 gr	<i>Vepřové žebírko „Balkán“,brambor vařený</i>			1,7	89,90
16. 120 gr	<i>Vepřové výpečky z plece,bílé kysané zelí,knedlík houskový</i>			1,3,7	79,90
17. 120 gr	<i>Vepřové výpečky z plece,červené sterilované zelí,knedlík houskový</i>			1,3,7	79,90
18. 120 gr	<i>Vepřové výpečky z plece,brambor vařený,okurka sterilovaná</i>			1	75,90
19. 80 gr	<i>Plněný paprikový lusk,knedlík houskový (rýže dušená)</i>			1,3,7	75,90
20. 120 gr	<i>Smažený vepřový řízek,brambor maštěný sádlem,okurka sterilovaná</i>			1,3,7	89,90
21. 120 gr	<i>Smažený vepřový řízek,bramborový salát – 150 gr</i>			1,3,7,9,10	89,90
22. 120 gr	<i>Smažený kuřecí řízek,brambor maštěný sádlem,okurka sterilovaná</i>			1,3,7	89,90
23. 120 gr	<i>Smažený kuřecí řízek,bramborový salát – 150 gr</i>			1,3,7,9,10	89,90
24. 100 gr	<i>Smažený sýr Hermelín,brambor vařený,tatarská omáčka</i>			1,3,7	89,90
25. 120 gr	<i>Smažený květák,brambor vařený,tatarská omáčka</i>			1,3,7	69,90
26. 120 gr	<i>Smažený květák,brambor maštěný sádlem,okurkový (rajčatový) salát</i>			1,3,7	78,40
27.	<i>Dukátové buchtíčky s vanilkovým krémem</i>			1,3,7	59,90
28.	<i>Houskové knedlíky s vejci,okurka sterilovaná</i>			1,3,7	45,90
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 maštěný 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

<u>Přílohy:</u>							
Okurkový salát	120 gr	15,-	Šopský salát	200 gr	45,-	Brambor vařený	200 gr 13,-
Rajčatový salát	120 gr	15,-	Salát z bílého hl.zelí	120 gr	14,-	Brambor maštěný sádlem	200 gr 13,50
Okurka sterilovaná	50 gr	5,-	Salát z bílého kys.zelí	120 gr	14,-	Bramborový salát	150 gr 18,50
Bílé kysané zelí	150 gr	9,-	Červená řepa	120 gr	12,-	Knedlík houskový	160 gr 13,-
Červené steril.zelí	150 gr	9,-	Tatarská omáčka	50 gr	7,-		
			Brusinkový terč		7,-		

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

