

<u>Polévka:</u>	Alergeny: viz příloha			1/2 porce		Alergeny	
1. 0,330 l	<i>Hovězí vývar s masem a nudlemi</i>			0,165 l	25,10	1,9	35,90
2. 0,330 l	<i>Fazolová s mletým masem</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	33,-
8. 100 gr	<i>Utopenci s cibulkou</i>					1,12	35,-
<u>Hotová jídla:</u>							
11. 100 gr	<i>Hovězí guláš,knedlík houskový</i>					1,3,7	82,90
12. 100 gr	<i>Hovězí zadní maso,rajčatová omáčka,knedlík houskový (ryže dušená,těstoviny)</i>					1,3,7,12	87,90
13. 100 gr	<i>Hovězí zadní maso,smetanová houbová omáčka,knedlík houskový</i>					1,3,7,12	87,90
14. 100 gr	<i>Hovězí přírodní pečeně,knedlík houskový (ryže dušená,těstoviny)</i>					1,3,7,12	82,90
15. 100 gr	<i>Svíčková na smetaně,knedlík houskový</i>					1,3,7,12	90,90
16. 100 gr	<i>Svíčková na smetaně s brusinkovým terčem,knedlík houskový</i>					1,3,7	99,90
17. 120 gr	<i>Vepřová plec pečená,bílé kysané zelí,knedlík houskový (bramborový)</i>					1,3,7	82,90
18. 120 gr	<i>Vepřová plec pečená,červené steril. zelí,knedlík houskový (bramborový)</i>					1,3,7	82,90
19. 120 gr	<i>Vepřová plec pečená,brambor vařený,okurka sterilovaná</i>					1	78,90
20. 160 gr	<i>Jitřnicový prejt,brambor vařený,salát z bílého kysaného zelí – 120 gr</i>					1	75,90
21. 110 gr	<i>Opečený libový párek čočka na kyselo,okurka sterilovaná</i>					1,12	72,90
22. 120 gr	<i>Smažený vepřový řízek ,brambor maštěný 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 maštěný 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. 120 gr	<i>Smažený květák,brambor vařený,tatarská omáčka</i>					1,3,7	69,90
28. 120 gr	<i>Smažený květák,brambor maštěný sádlem,okurkový (rajčatový salát)</i>					1,3,7	78,90
29.	<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 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	15,-
Rajčatový salát	120 gr	15,-	Salát z bílého hl.zelí	120 gr	14,-	Brambor maštěný 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	7,-	Knedlík bramborový	200 gr	15,-
			Brusinkový terč		9,-			

Odpovědný kuchař: *Miroslav Ctibor s kolektivem*

Odpovědný vedoucí: *Vratislav Korecký*