

Pondělí 19.02: Květáková polévka - alergenů 1, 7

1. Gnocchi se smetanovou omáčkou quattro formaggi a brusinkami - alergenů 1, 3, 7
2. Rožněná klobása, podávané s hrachovou kaší a čerstvým kmínovým chlebem, doplněné o proutky sterilovaných okurek - alergenů 1
3. Vepřový řízek, připravený v provensálském vinném těstíčku, servírovaný s bramborovou kaší a hromádkou salátu z červené řepy - alergenů 1, 3, 7, 10
4. Pytlácká pikantní pánev s kuřecím masem a drůbežími játry, podávaná s dušenou máslovou rýží - alergenů 6, 8, 10
5. Racionální strava - rybí filé, připravené na másle a kmíně, s vařenými petrželkovými bramborami a kouskem grilovaného citrónu - alergenů 4

Úterý 20.02: Kuřecí vývar se zeleninou a kuskusem - alergenů 1, 9

1. Brokolicový přírodní karbanátek, provoněný parmezánem, servírovaný s mačkanými bramborami a česnekovým dipem ze zakysané smetany - alergenů 1, 3, 7
2. Tradiční zapékané šunkafleky, doplněné proutky sterilované okurky - alergenů 1, 3, 7
3. Švejkův vepřový guláš na pivě, sypaný křenem, podávaný s houskovými knedlíky - alergenů 1, 3
4. Hovězí pečeně po orientálsku, servírovaná s dušenou kari rýží - alergenů 1, 6
5. Racionální strava - grilované kuřecí prso na hromádce zeleninového ratatouille, pečené brambory - jídlo neobsahuje žádné alergenů

Středa 21.02: Bramboračka s hříbků - alergenů 1, 9

1. Hraběčiny zapékané palačinky se skořicovými jablky a rozinkami a krémem z vanilkových lusků - alergenů 1, 3, 7
2. Trenčanské fazole s párky, podávané s čerstvým křupavým chlebem - alergenů 1, 3, 7
3. Selská vepřová pečeně na kmíně, servírovaná se zadělávanou mrkví a hráškem, podávaná s vařenými bramborami - alergenů 1, 7
4. Grilovaný kuřecí stehenní steak ARGENTINA s volským okem, americkými bramborami a bylinkovou přírodní šťávou - alergenů 1, 3
5. Racionální strava - tuňákový těstovinový salát s kukuřicí, doplněný cereální kaiserkou - alergenů 1, 3, 4, 7, 10

Čtvrtek 22.02: Hovězí polévka s abecedou - alergenů 1, 9

1. Tradiční bramborový guláš s buřty, podávaný s dvěma křupavými rohlíky - alergenů 1, 3, 7
2. Smažené žampiony, servírované s vařenými petrželkovými bramborami a domácí tatarskou omáčkou - alergenů 1, 3, 6, 7, 10
3. Kuřecí maso kung-pao s praženými burskými oříšky, servírované s dušenou rýží - alergenů 6, 8
4. Vepřová přírodní kapsa, plněná hermelínem a poličanem, podávaná s pečenými bramborami na česneku a přírodní šťávou - alergenů 1, 7
5. Racionální strava - Vaječná omeleta se špenátem a trhanými krůtími prsy, podávaná s vařenými bramborami z Vysočiny - alergenů 3

Pátek 23.02: Fazolová polévka s uzeninou - alergenů 1, 9

1. Honzíkovi domácí buchty s povídky - alergenů 1, 3, 7
2. Kuřecí stehno připravené na divoko podle hajného Fořta, servírované s haluškami - alergenů 1, 3, 9, 10
3. Smažený vepřový řízek, podávaný s vařenými bramborami omaštěnými máslem a okurkou - alergenů 1, 3, 7
4. Cmunda po kaplicku (uzené maso s kysaným zelím v bramboráku) - alergenů 1, 3, 7
5. Racionální strava - wrap se sýrem Cottage a zeleninou, zabalený v tortille, bylinková omáčka - alergenů 1, 7

Pondělí 19.02: Květáková polévka - alergenů 1, 7

1. Gnocchi se smetanovou omáčkou quattro formaggi a brusinkami - alergenů 1, 3, 7
2. Rožněná klobása, podávané s hrachovou kaší a čerstvým kmínovým chlebem, doplněné o proutky sterilovaných okurek - alergenů 1
3. Vepřový řízek, připravený v provenzálském vinném těstíčku, servírovaný s bramborovou kaší a hromádkou salátu z červené řepy - alergenů 1, 3, 7, 10
4. Pytlácká pikantní pánev s kuřecím masem a drůbežími játry, podávaná s dušenou máslovou rýží - alergenů 6, 8, 10
5. Racionální strava - rybí filé, připravené na másle a kmíně, s vařenými petrželkovými bramborami a kouskem grilovaného citrónu - alergenů 4

Úterý 20.02: Kuřecí vývar se zeleninou a kuskusem - alergenů 1, 9

1. Brokolicový přírodní karbanátek, provoněný parmezánem, servírovaný s mačkanými bramborami a česnekovým dipem ze zakysané smetany - alergenů 1, 3, 7
2. Tradiční zapékané šunkafleky, doplněné proutky sterilované okurky - alergenů 1, 3, 7
3. Švejkův vepřový guláš na pivě, sypaný křenem, podávaný s houskovými knedlíky - alergenů 1, 3
4. Hovězí pečeně po orientálsku, servírovaná s dušenou kari rýží - alergenů 1, 6
5. Racionální strava - grilované kuřecí prso na hromádce zeleninového ratatouille, pečené brambory - jídlo neobsahuje žádné alergeny

Středa 21.02: Bramboračka s hříbků - alergenů 1, 9

1. Hraběčiny zapékané palačinky se skořicovými jablky a rozinkami a krémem z vanilkových lusků - alergenů 1, 3, 7
2. Trenčanské fazole s párky, podávané s čerstvým křupavým chlebem - alergenů 1, 3, 7
3. Selská vepřová pečeně na kmíně, servírovaná se zadělávanou mrkví a hráškem, podávaná s vařenými bramborami - alergenů 1, 7
4. Grilovaný kuřecí stehenní steak ARGENTINA s volským okem, americkými bramborami a bylinkovou přírodní šťávou - alergenů 1, 3
5. Racionální strava - tuňákový těstovinový salát s kukuřicí, doplněný cereální kaiserkou - alergenů 1, 3, 4, 7, 10

Čtvrtek 22.02: Hovězí polévka s abecedou - alergenů 1, 9

1. Tradiční bramborový guláš s buřty, podávaný s dvěma křupavými rohlíky - alergenů 1, 3, 7
2. Smažené žampiony, servírované s vařenými petrželkovými bramborami a domácí tatarskou omáčkou - alergenů 1, 3, 6, 7, 10
3. Kuřecí maso kung-pao s praženými burskými oříšky, servírované s dušenou rýží - alergenů 6, 8
4. Vepřová přírodní kapsa, plněná hermelínem a poličanem, podávaná s pečenými bramborami na česneku a přírodní šťávou - alergenů 1, 7
5. Racionální strava - Vaječná omeleta se špenátem a trhanými krůtími prsy, podávaná s vařenými bramborami z Vysočiny - alergenů 3

Pátek 23.02: Fazolová polévka s uzeninou - alergenů 1, 9

1. Honzíkovo domácí buchty s povidly - alergenů 1, 3, 7
2. Kuřecí stehno připravené na divoko podle hajného Fořta, servírované s haluškami - alergenů 1, 3, 9, 10
3. Smažený vepřový řízek, podávaný s vařenými bramborami omaštěnými máslem a okurkou - alergenů 1, 3, 7
4. Cmunda po kaplicku (uzené maso s kysaným zelím v bramboráku) - alergenů 1, 3, 7
5. Racionální strava - wrap se sýrem Cottage a zeleninou, zabalený v tortille, bylinková omáčka - alergenů 1, 7