

## PONDĚLÍ

A) Smažený hermelín s bramborem a tatarkou 120g (v etn polévky)	vegetarián	1,3,i
* rozkrojený hermelín obalený v mouce, vejci a strouhance, usmažený dozlatova		
B) Ku ecí ízek na smetan s vínem a t stovinami 120g (v etn polévky)		1,i
* p írodní ízek z ku ecího prsa podušený se smetanou a vínem		
C) T stovinový salát s tu ákem 350g (v etn polévky)		1,4,6
* uva ené t stoviny promíchané s konzervovaným tu ákem, paprikou, raj aty a sojovou omá kou		
S) Salát z ervené epy 150g	bez lepku a vegetariar.	
* pova ená ervená epa nakrájená na plátky ve sladkokyselém nálevu		
P) Polévka hráškový krém 0,33L	vegetarian	1,i
* jednoduchá krémová polévka vhodná i ke konzumaci za studena		

## ÚTERÝ

A) Vep ová kýta dušená na paprice s knedlíkem 120g (v etn polévky)		1,3,i
* v celku upe ená vep ová kýta rozkrájená na plátky p elitá omá kou s chutí a v ní po paprice		
B) Ku ecí maso s omá kou sweet and sour s rýží 150g (v etn polévky)	bez lepku	6
* restované ku ecí maso s ananase, mrkví a paprikou se sladkokyselou omá kou		
C) Šopský salát s erstvým pe ívem 350g (v etn polévky)	vegetarian	1,i
* salát z erstvé zeleniny nakrájené na hrubší kousky s balkánským sýrem a sladkokyselou zálivkou		
S) Hlávkový salát 60g	bez lepku a vegetariar.	
* hlávkový salát má ený v zálivce, která má pikantní v ní a chu		
P) Hov zí polévka s t stovinami 0,33L		1,9
* polévka p ípravená z hov zích kostí, ko enové zeleniny a cibule s t stovinami		

## STĚDA

A) evap i i s va eným bramborem 100g (v etn polévky)	bez lepku	16
* pokrm z mletého masa, mleté papriky, cibule, ko ení a oleje, podávaný s cibulí a ho ící		
B) Lasagne s ku ecím masem a špenátem 350g (v etn polévky)		1,7,8
* lasagne zape ené s Baby špenátem, ku etem, sýrem parmezán a dalšími ingrediencemi		
C) Rýžový nákyp se švestkami 345g (v etn polévky)	vegetarián	1,3,i
* sladký rýžový nákyp p ípravený z rýže, švestek, mléka, cukru, vejce a tuhého sn hu z bílk		
S) Okurkový salát 120g	bez lepku a vegetariar.	
* nastrouhaná salátová okurka (hadovka) ve sladkokyselém ko en ém nálevu		
P) Kv táková polévka 0,33L	vegetarian	1,i
* sm tanov nažloutlá polévka typické kv tákové v n a chuti s kousky kv táku		

## TVRTEK

A) Francouzské brambory s okurkem 350g (v etn polévky)		1,3,i
* zape ené brambory prokládané uzeninou, cibulí a plátky vajec, zalité rozšlehanými vejci s mlékem		
B) Hov zí pe en št pánská s rýží 120g (v etn polévky)		1,3,i
* plátek hov zího masa ukrojený p es vlákno, na ezu je v mase vejce a slanina		
C) Indický fazolový salát s erstvým pe ívem 350g (v etn polévky)		1,3,i
* salát z va ených fazolí a ku ecího masa spojený majonézou odleh enou jogurtem		
S) Raj atový salát s cibulí 120g	bez lepku a vegetariar.	
* raj ata nakrájená na plátky smíchaná s cibulí, dochucená pep em, p elitá sladkokyselou zálivkou		
P) Krkonošská cibulka s masem 0,33L		1,3,9
* krajová polévka z hov zího vývaru, brambor, zeleniny, hub, vejce, cibule a kostí ek chleba		

## PÁTEK

A) Sekaná s hrachovou kaší, cibulkou a chlebem 450g (v etn polévky)		1
* na tuku ope ená bavorská sekaná servírovaná s rozmixovaným hrachem ozdobená cibulkou		
B) Ku ecí pln ý ízek s bramborem 120g (v etn polévky)	bez lepku	i
* ku ecí prsní ízek napln ý šunkou, sýrem, kapií a pörkem		
C) Pala inky se zava eninou 280g (v etn polévky)	vegetarián	1,3,i
* porce kulatých tenkých placek z vaje ného t stí ka pot ených ovocným džemem		
S) Salát z bílého zelí 120g	bez lepku a vegetariar.	
* salát p ípravený z nakrouhaného bílého zelí, pokrájené cibule, octa, cukru a soli		
P) Polský borš se smetanou 0,33L		1,7,9
* polévka z hov zích kostí, ervené epy, zeleniny, brambor a ko ení zjemn ná zakysanou smetanou		