

POND LÍ

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) Vep ové maso dušené na kmín s rýží 120g (v etn polévky)		1
* na kostky nakrájené vep ové plecko, podušené na cibulce dom kka ochucené kmínem, pep em a solí		
C) T stovinový salát s ku ecím masem 350g (v etn polévky)		1,3
* salát z upe eného ku ecího masa a uva ených t stovin, promíchaných se zeleninou a dresingem		
S) Salát z ervené epy 150g	bez lepku a vegetariar.	
* pova ená ervená epa nakrájená na plátky ve sladkokyselém nálevu		
P) Zeleninová polévka 0,33L	vegetarian	1,7,9
* smetanová polévka jemné v n a chuti po použitých surovinách s vložkou ko enové zeleniny		

ÚTERÝ

A) Segedínský guláš s houskovým knedlíkem 120g (v etn polévky)		1,i
* vep ové plecko na cibulce se zelím, zjemn né smetanou		
B) Ku e na špan lský zp sob s bramborem 260g (v etn polévky)		1,i
* ku ecí stehno dušené na cibuli s esnekem, ke upem, šunkou a vínem		
C) ecký salát, erstvá bageta 350g (v etn polévky)	vegetarian	1,i
* zeleninový salát z nakrájené erstvé zeleniny, dochucený sladkokyselou zálivkou s ernými olivami		
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 kapáním 0,33L		1,3,7,9
* polévka p ípravená z hov zích kostí s kapáním z polohrubé mouky, vody, solí a vejce		

ST EDA

A) Vep ová játra s hruškou a brusinkami a rýží 150g (v etn polévky)		1
* plátek ope eného játra dopln ěný brusinkovou š ávou ozdobený podušenou hruškou		
B) Špagety s bolo skou omá kou a ku ecím masem 410g (v etn polévky)		1,9
* špagety s omá kou z mletého ku ecího masa, raj at, cibule, apikátého celeru, šunky a mrkve		
C) Nudle s tvarohem, ovocný kompot 390g (v etn polévky)	vegetarián	1,i
* mou ník z uva ených širokých nudlí a strouhaného tvrdého tvarohu		
S) Okurkový salát 120g	bez lepku a vegetariar.	
* nastrouhaná salátová okurka (hadovka) ve sladkokyselém ko en ném nálevu		
P) o ková polévka 0,33L	vegetarian a vegan	1
* nahn dlá hustá polévka s dostate n uva enou o kou		

TVRTEK

A) Zapékané t stoviny se špenátem a uzeným masem 450g (v etn polévky)		1,3,i
* uva ené kousky uzeného smíchané spolu s t stovinami, zape ené se špenátem a vejcem + okurek		
B) Špan lský ptá ek s rýží 120g (v etn polévky)		1,3,16
* klasický recept našich babí ek - hov zí zadní pln né pácky, vejci, slaninou a okurkou		
C) Barevný fazolový salát, chlebový bochánek 350g (v etn polévky)	vegetarian i vegan	1
* skv lý salát ze 2 druh fazolí, 2 druh erstvých paprik a cibule promíchaný s octovou zálivkou		
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) Ku ecí polévka s t stovinami 0,33L		1,9
* polévka p ípravená z ku ecích kostí, ko enové zeleniny a cibule s t stovinami		

PÁTEK

A) Fazolky na smetan s vejcem a bramborem 310g (v etn polévky)	vegetarián	1,3,i
* fazolové lusky podušené na másle zjemn né smetanou podávané s vejcem a va eným bramborem		
B) Vep ová pe ínka v medové krust , dušená rýže 150g (v etn polévky)		1
* ope ený plátek vep ové pe en pot ený medem smíchaným s erným pívem a protlakem		
C) Dukátové buchti ky s vanilkovým krémem 420g (v etn polévky)	vegetarián	1,3,i
* malé buchti ky z kynutého t sta upe ené dozlatova, p elité vanilkovým krémem		
S) Salát z bílého zelí 120g	bez lepku a vegetariar.	
* salát p ípravený z nakrouhaného bílého zelí, pokrájené cibule, octa, cukru a solí		
P) Zelná polévka 0,33L	vegetarian	1,i
* bílá až smetanov nážloutlá polévka typické v n a chuti po kysaném zelí a bramborách		