

## PONDĚLÍ

A) Novohradský vep ový plátek, va ené brambory 120g (v etn polévky)		1
* plátek podušeného vep ového b ku p elitý š ávou s le em a žampiony podávaný s va eným bramborem		
B) Ku ecí ízek na vín s mandlemi, dušená ryže 150g (v etn polévky)		1,7,6
* ope ené ku ecí prso na másle s bílým vínem posypané ope enými mandlemi, podávané s dušenou rží		
D) P írodní vep ový ízek, va ené brambory 150g (v etn polévky)		1,i
* orestovaný plátek vep ové kotlety zalitý omá kou z výpeku, podávaný s va eným bramborem		
S) alamáda 150g	vegar,	
* ve sladkokyselém nálevu naložená bílá kapusta, paprika, okurky a cibule		
P) Bramborová polévka 0,33L	vegar,	1,6
* sv tlá polévka charakteristické v n s brambory a zeleninou		

## ÚTERÝ

A) Vep ová kýta dušená na smetan , houskový knedlík 120g (v etn polévky)		1,9,7,16
* pe ená vep ová kýta servírovaná na plátky politá smetanovou omá kou p ípravenou z výpeku, podávána s houskovým knedlíkem		
B) Smažené rybí filé, p írodní bramborový salát 120g (v etn polévky)		1,3,4
* smažené rybí filé obalené v klasickém trojbalu podávne s p írodním bramborovým salátem		
C) Indický fazolový salát, chlebový bochánek 350g (v etn polévky)		1,3,i
* salát z va ených fazolí a ku ecího masa spojený majonézou odleh enou jogurtem		
S) Okurkový salát 120g	vegar,	
* nastrouhaná salátová okurka (hadovka) ve sladkokyselém ko en ném nálevu		
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, soli a vejce		

## STŘEDA

A) Golubce s masem, bramborová kaše 220g (v etn polévky)		1,i
* v zelených lístech zabalené mleté maso s rží podušené v raj atovo-smetanové omá ce s koprem, podávané s bramborovou kaší		
B) Thajské ku e s bazalkou, dušená ryže 120g (v etn polévky)	bez lepku	6,6
* restované nudlí ky ervené cibule, ku ecího masa a chilli papri ky s cherry raj aty a kešu o echy, podávané s rží		
D) Smažený vep ový ízek, bramborová kaše, okurek 135g (v etn polévky)		1,3
* ízek p ípravený z vep ové kotlety, podávaný s bramborovou kaší a sterilovaným okurkem		
S) Hlávkový salát 60g	vegar,	
* hlávkový salát má ený v zálivce, která má pikantní v ní a chu		
P) Fazolová polévka 0,33L	vegar,	1
* chutná moravská lušt ninová polévka z erstvých má ených fazolí zahušt ná jíškou		

## TVRTEK

A) Rizoto z vep ového masa, sterilovaný okurek 320g (v etn polévky)	bez lepku	i
* oblíbená verze rizota p ípraveného z vep ového masa, ryže a le a posypaného strouhaným syrem		
B) Hov zí maso na pep í, t stovíny 120g (v etn polévky)		1
* hov zí maso p ední nakrájené na kousky, oko en né pep em a podušené na cibulce, servírované s t stovinami		
C) Krupicová kaše s máslem a kakaem, ovocný kompot 375g (v etn polévky)	vegetariár,	1,i
* kaše z krupice posypaná sm sí mou kového cukru a kakaem p elitá rozpušt ným máslem, podávaná s ovocným kompotem		
S) Raj atový salát s cibulí 120g	vegar,	
* raj ata nakrájená na plátky smíchaná s cibulí, dochucená pep em, p elitá sladkokyselou zálivkou		
P) Ovarová polévka 0,33L		1
* vývar z vep ové hlavy servírovaný s orestovanou cibulkou, krupkami a kousky masa		

## PÁTEK

A) Pizza se šunkou a syrem 440g (v etn polévky)		1,3,i
* vykynuté t sto vyválené p ímo na plechu, pot ené rajským protlakem, obložené šunkou a syrem		
B) Vep ová roláda s houbovou nádivkou, š ouchané brambory 150g (v etn polévky)		1,3,i
* vep ové maso pln né domácí houbovou nádivkou, srolované a upe ené dom kka, podávané se š ouchaným bramborem		
D) Smažený ku ecí ízek, š ouchané brambory, okurek 135g (v etn polévky)		1,3
* ízek p ípravený z ku ecích prsí ek, podávaný se š ouchaným bramborem a sterilovaným okurkem		
S) Mrkvový salát s jablky 120g	vegar,	
* salát p ípravený z nastrouhané mrkve a jablka se sladkokyselou zálivkou		
P) Kulajda 0,33L	vegetariár,	1,3,i
* hustá bílá polévka p ípravená z vývaru, smetany, ko ení, vají ka, hub, kopru a brambor		