

## PONDĚLÍ

A) Smažený kvůták s bramborem a tatarkou 200g (v etn polévky)	vegetarián	1,3
* porce ova eného kvůtáku obaleného v trojbalu a usmaženého do sv tle nazlátlé barvy		
B) Ku ecí maso na žampionech s rýží 150g (v etn polévky)		1,i
* drobn nakrájené ku ecí maso osmahnuté na cibuli a podušené se žampiony na másle		
C) St edozemní t stovinový salát 350g (v etn polévky)	vegetarian	1,3,i
* salát z uva ených t stovin, cherry raj at, list bazalky, hrášku, balkánského syra a zelených oliv		
S) Salát z ervené epy 150g	bez lepku a vegetariar.	
* pova ená ervená epa nakrájená na plátky ve sladkokyselém nálevu		
P) Raj atová polévka 0,33L	vegetarian a vegan	1
* vývar zahušt ný jíškou pova ený s raj atovým protlakem, rýží a ko ením dochucený cukrem		

## ÚTERÝ

B) Vrabec se špenátem a bramborovým knedlíkem 150g (v etn polévky)		1
* v troub upe ená vep ová plec ochucená kmínem a esnekem s dušeným špenátem		
B) Smažené rybí filé, p írodní bramborový salát 120g (v etn polévky)		1,3,4
* porce z kvalitního rybího filé obaleného v klasickém trojbalu usmaženého do sv tle nazlátlé barvy		
C) Zeleninový salát s ku ecím masem a pe ívem 350g (v etn polévky)		1,3
* salát z pe eného ku ete, erstvých raj at, okurek, paprik, majonezy a dalších ingrediencí		
S) Hlávkový salát 60g	bez lepku a vegetariar.	
* hlávkový salát má ený v zálivce, která má pikantní v ní a chu		
P) Gulášová polévka 0,33L		1
* polévka z hov zího masa, brambor a dalších surovin dochucená majoránkou a esnekem		

## STĚDA

A) Vep ová játra dušená na cibulce s rýží 150g (v etn polévky)		1
* na kousky pokrájená játra podušená na cibulovém základ v hustší hn dé omá ce		
B) Pln ná paprika s rajskou omá kou a bramborem 120g (v etn polévky)		1,3,5
* paprika pln ná sm sí z mletého masa a cibule servírovaná podlítou rajskou omá kou		
C) Krupicová kaše s máslem a okoládou 375g (v etn polévky)	vegetarián	1,i
* kaše z krupice posypaná sm sí mou kového cukru a okolády, p elitá rozpušt ným máslem		
S) Okurkový salát 120g	bez lepku a vegetariar.	
* nastrouhaná salátová okurka (hadovka) ve sladkokyselém ko en ním nálevu		
P) Hov zí polévka s krupicí a vejcem 0,33L		1,5
* polévka p ípravená z hov zích kostí, ko enové zeleniny a cibule s krupicí a vejcem		

## TVRTEK

A) Jemné ku ecí rizoto se žampiony a okurkem 300g (v etn polévky)	bez lepku	i
* rizoto s ku ecím masem, hráškem, mrkví a žampiony posypané nastrouhaným syrem		
B) Hov zí toká s t stovinami 120g (v etn polévky)		1,i
* podušené kousky hov zího p edního s omá kou s vložkou nakrájených podušených paprik		
C) Vají kový salát speciál s erstvým pe ívem 350g (v etn polévky)		1,3,16
* salát ze sm sí uzenny, zeleniny a vajec spojený ochucenou majonézou		
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) Fazolová polévka 0,33L	vegetarian a vegan	1
* chutná moravská lušt ninová polévka z erstvých má ených fazolí zahušt ná jíškou		

## PÁTEK

A) o ka na kyselo s vejcem a chlebem 380g (v etn polévky)	vegetarian	1,3
* uva ená o ka podušená s osmaženou cibulkou servírovaná spolu s va eným vejcem (2 ks)		
B) Vep ové žebírko balkán s bramborem 150g (v etn polévky)	bez lepku	i
* ope ený plátek kotlety (s kostí) podušený spolu s raj aty, cibulí a esnekem zape ený se syrem		
C) Kynuté knedlíky s povidly 360g (v etn polévky)	vegetarián	1,3,i
* knedlíky napln né švestkovými povidly posypané cukrem, p elitá rozpušt ným máslem		
S) Salát z bílého zelí 120g	bez lepku a vegetariar.	
* salát p ípravený z nakrouhaného bílého zelí, pokrájené cibule, octa, cukru a soli		
P) Brokolicová krémová polévka 0,33L	vegetarian	1,i
* polévka z rozmixované brokolice zahušt ná máslovou zasmažkou a nakrájenou žemlí		