

PONDĚLÍ

A) Bramborový guláš s uzeninou, velatický chléb 350g (v etn polévky)		1
* klasika z eských kuchyní "bu t gulas" - guláš z brambor a to eného salámu podávaný s erstvým chlebem		
B) Ku ecí ízek na vín s mandlemi, dušená ryže 150g (v etn polévky)		1, 7, 8
* ope ené ku ecí prso na másle s bílým vínem posypané ope enými mandlemi, podávané s dušenou rží		
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, promíchanych se zeleninou a dresingem		
D) P írodní vep ový ízek, dušená ryže 150g (v etn polévky)		1, i
* orestovaný plátek vep ové kotlety zalitý omá kou z výpeku podávaný s dušenou rží		
S) Salát z ervené epy 150g	vegar,	
* pova ená ervená epa nakrájená na plátky ve sladkokyselém nálevu		
P) Raj atová polévka 0, 33L	vegar,	1
* vývar zahuštný jíškou pova ený s raj atovým protlakem, rží a ko ením dochucený cukrem		

ÚTERÝ

A) T ít lys raj atovou omá kou, va ené t stoviny 120g (v etn polévky)		1
* orestované kulí ky z mletého masa zalité rajskou omá kou a podávané s va enými t stovinami		
B) Pe ená vep ová krkovička, va ené brambory, okurek 150g (v etn polévky)		1
* v celku pe ená vep ová krkovička nakrájená na plátky podlitá š ávou z výpeku servírovaná s va eným bramborem a okurkem		
C) Caprese salát s erstvou bagetou 350g (v etn polévky)	vegetariar,	1, i
* salát p ípravený z kole ek erstvých raj at, plátek mozzarely a bazalky, ochucený olivovým olejem		
S) Hlávkový salát 60g	vegar,	
* hlávkový salát má ený v zálivce, která má pikantní v ni 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, soli a vejce		

STĚDA

A) Ku ecí ízek Ondráš, salát Coleslaw 125g (v etn polévky)		1, 3, 9
* smažený ku ecí ízek v bramborákovém t st podávaný se salátem Coleslaw		
B) Vep ové maso Kung-Pao, dušená ryže 120g (v etn polévky)	bez lepku	3, 6, 8
* orestované nudlí ky z vep ové kýty podušené na pánvi spolu s arašidy, chilli papri ky a vínem podávané s dušenou rží		
C) Trhanec s ovocnou š ávou, ovocný kompot 300g (v etn polévky)	vegetariar,	1, 3, i
* nadýchaná omeleta s rozinkama roztrhaná vidlí kou podlitá ovocným sirupem servírovaná posypaná cukrem dopln ěná 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) Fazolová polévka 0, 33L	vegar,	1
* chutná moravská luštninová polévka z erstvých má ených fazolí zahuštná jíškou		

TVRTEK

A) Lasagne plín ěné masovo-raj atovou sm sí 350g (v etn polévky)		1, i
* t stovinové pláty, tzv. lasagne zape ené v troub ě proložené masovo-raj atovou sm sí a sýrovým bešamelem		
B) Sví ková na smetan ě, houskový knedlík 120g (v etn polévky)		1, 7, 9
* prošípované maso podušené spolu s ko enovou zeleninou servírované se smetanovou omá kou a houskovým knedlíkem		
C) Salát Nicoise, chlebový bochánek 350g (v etn polévky)		1, 3, 4
* salát p ípravený z brambor, fazolek, cherry raj átek, erných oliv, tu áka a an ovi ek servírovaný s chlebovým bochánekem		
D) Smažený ku ecí ízek, pe ené brambory, tatarka 135g (v etn polévky)		1, 3
* ízek p ípravený z ku ecích prsí ek podávaný s pe eným bramborem a tatarkou		
S) Salát z bílého zelí 120g	vegar,	
* salát p ípravený z nakrouhaného bílého zelí, pokračené cibule, octa, cukru a soli		
P) esneková polévka s brambory 0, 33L	bez lepku	9
* pikantní sv tlá esneková polévka z brambor, vody, kmínu a erstvého esneku		

PÁTEK

A) Pizza se šunkou a sýrem 440g (v etn polévky)		1, 3, i
* vykynuté t sto vyválené p ímo na plechu, pot ěné rajským protlakem, obložené šunkou a sýrem		
B) Ku ecí palí ky na zelí, va ené brambory 300g (v etn polévky)	bez lepku	
* ku ecí palí ky upe ené na zelí servírované s va eným bramborem		
C) Kynuté knedlíky s kompotovanými višň mí 400g (v etn polévky)	vegetariar,	1, 3, i
* kynuté knedlíky plín ěné kompotovanými višň mí posypané sm sí cukru s mletým mákem omaštné máslem		
D) Smažený vep ový ízek, va ené brambory, okurek 135g (v etn polévky)		1, 3
* ízek p ípravený z vep ové kotlety podávaný s va eným bramborem a sterilovaným okurkem		
S) Okurkový salát 120g	vegar,	
* nastrouhaná salátová okurka (hadovka) ve sladkokyselém ko en ěném nálevu		
P) Brokolicevá krémová polévka 0, 33L	vegetariar,	1, i
* polévka z rozmíchané brokolice zahuštná máslovou zasmažkou a nakrájenou zemlí		