

PONDĚLÍ

A) Smažený celer s bramborem a tatarkou 140g (v etn polévky)	vegetarián	1,3,5
* plátky ova eného celeru obalené v trojobalu a usmažené do sv tle nazlátlé barvy		
B) Ku e na kari s rýží 120g (v etn polévky)	bez lepku	3,6
* orestované nudli ky z ku ecího prsí ka podušené na pávní spolu s pórkem, cibulí, hráškem a vínem		
C) T stovinový salát s mozzarellou 350g (v etn polévky)	vegetarian	1,7,9
* salát z t stovin, apikatého celeru, papriky, raj átek, mozzarely, bazalky, olivového oleje a octa		
S) Salát z ervené epy 150g	bez lepku a vegetariar.	
* pova ená ervená epa nakrájená na plátky ve sladkokyselém nálevu		
P) Bramborová polévka 0,33L	vegetarian a vegan	1,9
* sv tlá polévka charakteristické v n s brambory a zeleninou		

ÚTERÝ

A) Vep ové výpe ky se zelím, houskový knedlík 150g (v etn polévky)		1,3,i
* na kostky nakrájený vep ový b ek pot ený esnekem a upe ený spolu s cibulí dozlatova		
B) Rybí filé dušené v le u s va eným bramborem 150g (v etn polévky)		1,4
* porce z kvalitního rybího filé udušeného v le u		
C) Jarní zeleninový salát, erstvá bageta 350g (v etn polévky)	vegetarian	1,3,i
* salát z nakrájené erstvé zeleniny s majonézou, dochuceným bílým jogurtem		
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 rýží a hráškem 0,33L	bez lepku	9
* polévka p ípravená z hov zích kostí, ko enové zeleniny a cibule s rýží a hráškem		

STĚDA

A) Polpety z vep ového masa, va ený brambor 100g (v etn polévky)		1,3,i
* jedna až dv polpety z mletého masa s p ísadami, udušené ve š ávu s máslem		
B) Ku ecí prsí ko na másle se šunkou a rýží 120g (v etn polévky)		1,i
* p írodní ízek z ku ecího prsa s plátkem p ohráté šunky a š ávou z výpeku		
C) Bramborové šišky s mákem, ovocný kompot 345g (v etn polévky)	vegetarián	1,3,i
* uva ené bramborové šišky posypané mletým mákem a mou kovým cukrem, pokapané máslem		
S) Okurkový salát 120g	bez lepku a vegetariar.	
* nastrouhaná salátová okurka (hadovka) ve sladkokyselém ko en ném nálevu		
P) Hrachová polévka 0,33L	vegetarian a vegan	1
* sv tlá hráškov zelená až žlutá hustší polévka s vložkou osmažené žemle		

TVRTEK

A) Zape ené brambory s brokolící a nivou, okurek 400g (v etn polévky)	bez lepku	i
* uva ené brambory prokládané brokolící a cibulí zape ené s nivou		
B) Hov zí pe en znojenská s rýží 120g (v etn polévky)		1
* pe ené hov zí maso podlévané š ávou z výpeku s vložkou nakládanych okurek		
C) o kový salát, chlebový bochánek 350g (v etn polévky)	vegetarian	1,6
* pestrý p írodní lušt nínový salát kombinovaný se zeleninou spojený pikantním nálevem		
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) esneková polévka s brambory 0,33L	bez lepku	9
* pikantní sv tlá esneková polévka z brambor, vody, kminu a erstvého esneku		

PÁTEK

A) Le o s klobásou a chlebem 300g (v etn polévky)		1,i
* podušená erstvá zelenina s vejci a klobásou (2x chléb)		
B) Smažený ku ecí ízek, bramborová kaše, okurek 135g (v etn polévky)		1,3,i
* eská klasika, dozlatova usmažený ízek z ku ecích prsí ek		
C) Buchty domácí pln né tvarohem 330g (v etn polévky)	vegetarián	1,3,i
* buchty z kynutého t sta napln né tvarohovou náplní posypané mou kovým cukrem		
S) Salát z bílého zelí 120g	bez lepku a vegetariar.	
* salát p ípravený z nakrouhaného bílého zelí, pokrájené cibule, octa, cukru a soli		
P) Kulajda 0,33L	vegetarian	1,3,i
* hustá bílá polévka p ípravená z vývaru, smetany, ko ení, vají ka, hub, kopru a brambor		