

**JÍDELNÍ LÍSTEK**

**21. 10. – 25. 10. 2024**

**MENU A – HLAVNÍ CHOD, NÁPOJ**

**MENU B – POLÉVKA, HLAVNÍ CHOD, NÁPOJ**

**POLÉVKA SAMOSTATNĚ ZAKOUPENÁ ZA 40 KČ**

**Pondělí 21.10.2024 svátek slaví Brigita**

**Polévka: Ovarová se zeleninou a rýží (6,9)**

**Polévka vegetariánská: Pórková s vejcem a smetanou (6,7,9)**

1. 100 g Anglická hovězí pečeně, vařené brambory, tatarská omáčka (1,3,6,7,9,10) + nápoj**A - 123,-Kč / B - 143,-Kč**

2. 150 g Rybí filé pečené na kmíně, opečená karotka na másle s kukuřicí a hráškem, bramborová kaše (4,7,9) 

+ nápoj **A - 119,-Kč / B - 139,-Kč**

3. 350 g Švýcarský sýrový salát se šunkou, paprikami, hráškem, vařeným vejcem, majonézou a jogurtem (7,9,10) Pečivo 1 ks (1,3,6,11) + nápoj **A - 123,-Kč / B - 143,-Kč**

4. 350 g Bezmasé tagliatelle s žampionovou boloňskou omáčkou s uzeným tofu, strouhaný sýr **NOVINKA** (1,3,7,9,12) ****+ nápoj **A - 123,-Kč / B - 143,-Kč**

5. 350 g Tyrolské špecle s kuřecím masem, pancetou a sekaným listovým špenátem ve smetanové omáčce s bílým vínem, strouhaný sýr (1,3,7,9,12)+ nápoj **A - 133,-Kč / B – 153,-Kč**

6. 150 g Vepřový kotlet po cikánsku s klobásou, rajčaty, paprikami a žampiony, smažené hranolky, přízdoba (1,6,9)

+ nápoj **A - 136,-Kč / B – 156,-Kč**

7. **LOW CARB MENU:** (7,9,10) 

**POLÉVKA:** Pórková

**HLAVNÍ CHOD:** 150g Pečená uzená kuřecí prsa s ratatouile se smetanou, pečeným květákem

a parmazánem **159,-Kč**

**Úterý 22.10.2024 svátek slaví Sabina**

**Polévka: Kuřecí s masem, zeleninou a bulgurem (1,6,9)**

**Polévka vegetariánská: Zeleninovo dýňová krémová (6,9,11)** ****

1. 120 g Klasické knedlo vepřo zelo z pečené vepřové krkovičky, dušeným červeným zelím, bramborovým a houskovým knedlíkem (1,3,6,9,10) + nápoj **A - 123,-Kč / B - 143,-Kč**

2. 120 g Smažený sekaný řízek se sýrem, bramborová kaše s máslem, okurka (1,3,6,7,9,10,11) + nápoj

**A - 123,-Kč / B - 143,-Kč**

3. 350 g Salát tabouleh z kuskusu s kousky rajčat a okurek, sekanými bylinkami, citronem a olivovým olejem, ochucený jogurt, pečené kousky kuřecího masa **VEGETARIÁNSKÁ VERZE:** Pečený balkánský sýr s rajčaty, olivami a cibulí (1,7,9,10) + nápoj **A - 123,-Kč / B - 143,-Kč**

4. 400 g Opečený vegetariánský steak na bramborovo dýňovém pyré s arašídovým máslem a chilli s opečenou zeleninovou caponatou, opečená cizrna, sekané bylinky (1,5,6,9,10)**** + nápoj **A - 123,-Kč / B - 143,-Kč**

5. 400 g Pikantní chorizo paela s kuřecím masem, rajčaty, fazolemi a paprikami (6,9,10)  + nápoj  **A - 133,-Kč / B – 153,-Kč**

6**.** 150 g Retro kuřecí prsíčko zapečené s broskví, šunkou a sýrem, smažená krokety, přízdoba (1,3,7,9,10) + nápoj **A - 136,-Kč / B – 156,-Kč**

7. **LOW CARB MENU:** (3,9)

**POLÉVKA:** Zeleninovo dýňová krémová

**HLAVNÍ CHOD:** 150g Krůtí výpečky se slaninou, Květušky se zelím a cibulky, ozdoba **159,-Kč**

**Středa 23.10.2024 svátek slaví Teodor**

**Polévka: Bramborová se zeleninou a houbami (1,6,9)**

**Polévka vegetariánská: Brokolicová se smetanou a vejci (3,7,9)** ****

1. 100 g Ptáčci ve výběhu z hovězího masa s uzeninou, slaninou, okurkou a vejci, dušená rýže (1,3,9,10) + nápoj **A - 123,-Kč / B - 143,-Kč**

2. 300 g Kuřecí stehno pečené na kmíně a másle, bramborová kaše, zeleninový salát (7,9) + nápoj **A - 119,-Kč / B - 139,-Kč**

3. 500 g **ASIJSKÁ MISKA** s pestrým listovým salátem z římského salátu, červené čekanky, bílého křehčeného zelí, koriandru, petrželky, okurky, mrkve a kapie, teplou dušenou rýží a pečeným vepřovým masem s teri yaki marinádou a sezamem, limetkový zástřik **VEGETARIÁNSKÁ VERZE:** Marinované tofu s teriyaki a sezamem, vejce (4,6,9,11) + nápoj **A - 126,-Kč / B - 146-Kč**

4. 100 gGrilovaný hermelín s pepřovou smetanovou omáčkou a bramborami pečenými s cibulí a špenátem (7,9,10)+ nápoj  **A - 119,-Kč / B - 139,-Kč**

5. 150 g Masové kuličky pečené v tomato smetanové omáčce s těstovinami tagliatelle, strouhaný sýr (1,3,7,9,10)

+ nápoj **A - 133,-Kč / B - 153,-Kč**

6. 150 g Vepřový steak z libového kotletu bez kosti na způsob jizerského draka s kečupem a hořčicí, cibulí a feferonkou, smažené americké brambory (1,3,7) + nápoj **A - 136,-Kč / B - 156,-Kč**

7. **LOW CARB MENU:** (7,9,10) 

**POLÉVKA:** Brokolicová se smetanou a vejci

**HLAVNÍ CHOD:** 150g Vepřový kotlet na rozmarýnu s karotkou na másle, pyré z celeru a květáku **159,-Kč**

**Čtvrtek 24.10.2024 svátek slaví Nina**

**Polévka: Hovězí se zeleninou a mušličkami (1,3,6,9)**

**Polévka vegetariánská: Podzimní zeleninová s pletou paprikou a hráškem (9)******

1. 120 g Smažený vepřový řízek, bramborová kaše s máslem, citron, okurka (1,3,6,7,9,10) + nápoj **A - 123,-Kč / B - 143,-Kč**

2. 100 g Segedínský guláš z libové vepřové kýty se smetanou, houskový knedlík (1,3,6,7,9,12) + nápoj **A - 123,-Kč / B - 143,-Kč**

3. 350 g Salát ala cesar z ledového a římského salátu s kousky rajčat, grilovaným kuřecím masem, sýrovým dresinkem a pečenými krutony (1,3,6,7,9,10) + nápoj **A - 123,-Kč / B - 143,-Kč**

4. 350 g Podzimní krupoto s opečenou kapustou, karotkou a kousky vegetariánského masa, smažená cibule, dvojité sázené vejce, zelný salát nebo sázené vejce pečené na slanině (1,3,6,7,9,10) ****+ nápoj **A - 119,-Kč / B - 139,-Kč**

5. 150 g Pečené kuřecí medailonky na špagetách amatriciana s rajčaty, pancetou a vínem, parmazán (1,3,7,9,10,12) + nápoj **A - 133,-Kč / B - 153,-Kč**

6. 150 g Retro katův šleh z vepřového masa s cibulí, paprikou, okurkou, chilli papričkami a kečupem, smažené krokety (1,3,7,9,10) + nápoj **A - 136,-Kč / B - 156,-Kč**

7.  **LOW CARB MENU:** (4,7,9,10)

**POLÉVKA:** Podzimní zeleninová

**HLAVNÍ CHOD:** 200g Pečené filé z lososa s citronem a olivovým olejem, zeleninová kaše, okurkový salát s jogurtem a koprem, citron **159,-kč**

**Pátek 25.10.2024 svátek slaví Beáta**

**Polévka: Gulášová s bramborami (1,6,9)**

**Polévka vegetariánská: Zeleninová se smetanou (6,7,9)** ****

1. 100 g Hamburská vepřová kýta se slaninou, šunkou a okurkou, houskový knedlík (1,3,7,9,10) + nápoj **A - 119,-Kč / B - 139,-Kč**

2. 200 g Pečená smetanová klobása, bramborová kaše s máslem, okurka (1,3,7,9,10) + nápoj **A - 123,-Kč / B - 143,-Kč**

3. 350 g Těstovinový salát se zeleninou, kukuřicí, tuňákem a vejcem, dresink **VEGETARIÁNSKÁ VERZE:** Tuňák v olivovém oleji (1,3,4,79,10) Pečivo 1 ks (1,3,6,7,11) + nápoj **A - 123,-Kč / B - 143,-Kč**

4. 350 g Taštičky plněné tvarohem, podávané s jablko hruškovým rozvarem se skořicí a rumem, loupáčkovou strouhankou a rozpuštěným máslem (1,3,7) **** + nápoj **A - 119,-Kč / B - 139,-Kč**

5. 120 g Kuřecí nudličky s omáčkou z pečené zeleniny se slaninou, bramborové gnocchi, rukola (1,3) + nápoj **A - 133,-Kč / B - 153,-Kč**

6. 150 g Kuřecí steak „BOURBON“ dopečený v silném sosu s kukuřicí a americkými bramborami (1,6,9,10) + nápoj **A - 136,-Kč / B – 156,-Kč**

7.  **LOW CARB MENU:** (7,9,10) 

**POLÉVKA:** Zeleninová se smetanou

**HLAVNÍ CHOD:**150g Kuřecí prsíčko zapečené s anglickou slaninou, rajčaty a variací sýrů, pečený celer, sekaný salát **VEGETARIÁNSKÁ VERZE:** zapečený lilek se sýrem a vejcem **159,-kč**

**Jídelní lístek sestavil Jiří Hon**

**Jídelní lístek schválil vedoucí OSS Karel Kubelka**

**ZMĚNA VYHRAZENA**