

TÝDENNÍ MENU

10.5.-14.5.2021



Rychlík catering

Pondělí	Polévka Česneková s bramborem a uzeninou 1a,3,9	
	1. Zeleninové rizoto sypané sýrem, okurek 1a,7,9,10	85,-
10.5.	2. Bramborový guláš s uzeninou, chléb 1a,3,7	89,-
	3. Vepřová pečeně na kořenové zelenině, těstoviny 1a,3,7,9	95,-
	4. Výpečky z kuřecího stehenního masa se slaninou, kedlubnové zelí, vařené brambory 1a	99,-
	5. Smažený sýr gouda se šunkou, vařené brambory, tatarka 1a,3,7,10	105,-
Úterý	Polévka Uzená s krupkami 1a,9	
	1. Alpský knedlík s vanilkovou omáčkou, sypaný mákem a cukrem 1a,3,7	85,-
11.5.	2. Vepřové kostky na pepři, těstoviny 1a,3,7	89,-
	3. Bramborové knedlíky plněné uzeninou, dušené bílé zelí 1a,3,7	95,-
	4. Caesar salát s kuřecím masem a krutony 1a,3,4,7,10	99,-
	5. Krutí řízek marinovaný v jogurtu s medvědí česnekem, mačkané brambory s hráškem a cibulkou 1a,3,7	105,-
12.	Anglický roastbeef, fazolky na slanině, bramborová máslová kaše 1a,3,7	149,-
	8. Dezert*: Malý alpský knedlík s vanilkovou omáčkou, sypaný mákem a cukrem 1a,3,7	39,-
Středa	Polévka Dršťková 1a,7	
	1. Vařené vejce, pórková smetanová omáčka, houskový knedlík 1a,3,7	85,-
12.5.	2. Vepřové nudličky s játry a zeleninou, dušená rýže 1a,3,7,9	89,-
	3. Smažené kuřecí stehno, bramborová kaše 1a,3,7	95,-
	4. Kuřecí plátek na bazalce se sušenými rajčaty, bramborové noky 1a,3,7	99,-
	5. Španělský vepřový ptáček, dušená rýže, míchaný kompot 1a,3,7,10	105,-
Čtvrtek	Polévka Kuřecí s rýží a zeleninou 1a,9	
	1. Cizrnové kari s kokosovým mlékem, cuketou a rajčaty, jasmínová rýže 1a	85,-
13.5.	2. Sekaná pečeně, bramborová kaše, okurek 1a,3,7,10	89,-
	3. Rybí filé zapékané brokolici a sýrem, vařené brambory s pažitkou 1a,3,4,7	95,-
	4. Lasagne s boloňským ragú z hovězího a vepřového masa 1a,3,7	99,-
	5. Kuřecí roštěák, americké brambory, coleslaw 1a,3,7,10	105,-
Pátek	Polévka Hráškový krém 1a,7	
	1. Penne s opečenou šunkou, hráškem a pestem z medvědího česneku, sýr 1a,7	85,-
14.5.	2. Vepřové nudličky v tarhoňovém rizotu se zeleninou a kukuřicí, sýr, okurek 1a,7,9,10	89,-
	3. Koktejl salát z krevet a krabího masa s jogurtem, majonézou, ananasem na trhaných salátech, toust 1a,2,3,7	95,-
	4. Bavorské vdolky s vanilkovým tvarohem, borůvkovou omáčkou a jahodami 1a,3,7	99,-
	5. Jelení guláš s cibulí, houskový knedlík 1a,3,7	105,-
12.	Telecí "Cordon Bleu" plněný šunkou a goudou, pečené brambory maštěné máslem, hlávkový salát s vypečenou slaninou 1a,3,7	149,-
	8. Dezert*: Bavorské vdolky s vanilkovým tvarohem, borůvkovou omáčkou a jahodami 1a,3,7	39,-

*Dezert lze objednat v rámci menu, nikoli samostatně.

Objednávky přijímáme do 13.00 na ucetni@rychlik-catering.cz nebo volejte **+420 723 721 888**

Jídla mohou obsahovat tyto alergený:

1-obiloviny A-pšeniče,B-žito,C-ječmen,D-oves,E-špaldá,F-kamut,nebo jejichG-hybridní odrůdy a výrobky z nich, 2-korýši a výrobky z nich,
3-vejce a výrobky z nich, 4-ryby a výrobky z nich, 5-podzemnice olejná a výrobky z nich, 6-sójové boby a výrobky z nich, 7-mléko a výrobky z nich,
8-skořápkové plody A-mandle, B-lískové ořechy, C-vlašské ořechy, D-kešu ořechy, E-pekanové ořechy, F-para ořechy, G-postácie, H-makadamie a výrobky z nich ,
9-celer a výrobky z nich, 10-hořčice a výrobky z nich, 11-sezamové semeno a výrobky z nich, 12-oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích
vyšších 10 mg,ml/kg, l, vyjádřeno SO, 13-vlčí bob a výrobky z nich, 14-měkčí a výrobky z nich

