

# TÝDENNÍ MENU

3.5.-7.5.2021



<b>Pondělí</b>	<b>Polévka Bramboračka 1a,9</b>	
	1. Sázené vejce, zadělávaný hrášek s baby karotkou, vařené brambory 1a,3,7	85,-
<b>3.5.</b>	2. Studentský řízek, bramborová kaše 1a,3,7	89,-
	3. Vepřový plátek na kmínu, dušená rýže 1a	95,-
	4. Kuřecí čína, smažené čínské nudle 1a,3,6,14	99,-
	5. Hovězí Stroganoff, steakové hranolky (mletá paprika, žampiony, smetana, okurky, drčená rajčata, víno) 1a,7	105,-
<b>Úterý</b>	<b>Polévka Hovězí s těstovinou 1a,3,7,9</b>	
	1. Kynuté knedlíky s ovocnou náplní, sypané cukrem a perníkem, přelitě máslem 1a,3,7	85,-
<b>4.5.</b>	2. Masové koule, pikantní rajčatová omáčka, těstoviny 1a,3,7	89,-
	3. Smaženky se šunkou, sýrem, květákem a brokolicí, bramborová kaše 1a,3,7	95,-
	4. Kuřecí koktejl salát s broskví s trhanými saláty, toust 1a,3,7,9	99,-
	5. Vepřová pašerácká kotleta, pečené brambory na sádle (cibule, salám, uzený sýr) 1a,3,7	105,-
<b>12.</b>	Filet candáta na másle a kmínu s petrželkou, nové brambory s libečkem, máslový hrášek 1a,4,7	149,-
	8. Dezert: * Kynuté knedlíky s ovocnou náplní, sypané cukrem a perníkem, přelitě máslem 1a,3,7	39,-
<b>Středa</b>	<b>Polévka Kulajda 1a,9</b>	
	1. Mexická směs se sójovým masem, kari rýže (kukuřice, paprika, fazole, rajčata) 1a,6,9	85,-
<b>5.5.</b>	2. Čočka na kyselo, klobása, chléb, okurek 1a,7,10	89,-
	3. Pečená krkovička, šípková omáčka, houskový knedlík 1a,7,9	95,-
	4. Kuřecí soté s kari a smetanou, bramborové noky (žampiony, cibule, cuketa) 1a,3,7	99,-
	5. Smažená vepřová kotleta s kostí marinovaná v bylinkách, bramborová kaše, okurkový salát se smetanou 1a,3,7	105,-
<b>Čtvrtek</b>	<b>Polévka Slepíčí vývar s nudlemi a masem 1a,3,7,9</b>	
	1. Zeleninové lečo, vařené brambory 1a,3	85,-
<b>6.5.</b>	2. Kuřecí nudličky na bylinkách a česneku, špagety, sýr 1a,3,7	89,-
	3. Hovězí kostky na slanině, dušená rýže 1a,3	95,-
	4. Pangasius v teriyaki omáčce se sezamem, rýže s asijskou zeleninou 1a,3,4,11	99,-
	5. Niva smažená v bramboráku, salát 1a,3,7	105,-
<b>Pátek</b>	<b>Polévka Gulášová 1a</b>	
	1. Makový koláč s višněmi a drobenkou 1a,3,7	85,-
<b>7.5.</b>	2. Zapékané šunkové flíčky, okurek 1a,3,7	89,-
	3. 1/4 Pečené kuře, dušená rýže, okurek 1a,7,10	95,-
	4. Roastbeef s celerovým salátem s hořčicí, ledový salát, rohlíkové krutony 1a,3,7,9,10	99,-
	5. Pomalu pečený bůček, dušené zelí, bramborové knedlíky 1a,3,7	105,-
<b>12.</b>	Grilovaná vepřová panenka s prosciuttem, chřest, helmínová omáčka a pečené brambory 1a,7	149,-
	8. Dezert*: Makový koláč s višněmi a drobenkou 1a,3,7	39,-

\*Dezert lze objednat v rámci menu, nikoli samostatně.

Objednávky přijímáme do 13.00 na [ucetni@rychlik-catering.cz](mailto:ucetni@rychlik-catering.cz) nebo volejte **+420 723 721 888**

#### Jídla mohou obsahovat tyto alergenů:

1-obiloviny A-pšenice,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-makadámie 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-měkčíši a výrobky z nich

