

# Restaurace JUNIOR

## Jídelní lístek 29.9.2021

### Polévky

|  |      |
|--|------|
| Hovězí s nudlemi (1,3,9,12) .....                | 22,- |
| Frankfurtská s párkem a bramborem (1,7,12) ..... | 25,- |

### Poloviční jídlo

|   |      |
|---|------|
| 75g Vepřová krkovička pečená, zelí dušené, bramborové knedlíky(1,3) | 48,- |
|---|------|

### Hotová jídla

|  |      |
|--|------|
| 100 g Vídeňský guláš, houskové knedlíky (1,3,7) .....                  | 92,- |
| 150 g Vepřová krkovička pečená, zelí dušené, bramborové knedlíky (1,3) | 95,- |
| 150 g Srbské vepřové žebírko, vařené brambory (1).....                 | 92,- |
| 150 g Vepřové ledvinky na cibulce, dušená rýže (1) .....               | 80,- |

### Nabídka

|   |      |
|---|------|
| 150 g Smažená vepřová kotleta (1,3) ..... | 79,- |
| 150 g Smažený kuřecí řízek (1,3).....     | 79,- |
| 100 g Smažený sýr Eidam (1,3) .....       | 59,- |
| 1 ks Palačinka se šlehačkou (1,3,7) ..... | 30,- |

### Přílohy

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| 200 g Bramborové knedlíky (1,3) ..... | 20,- |
| 160 g Houskové knedlíky (1,3,7).....  | 20,- |
| 100 g Zelí dušené (1) .....           | 12,- |
| 200 g Vařené brambory (7) .....       | 20,- |
| 150 g Rýže dušená .....               | 20,- |

Váha masa je uvedena v syrovém stavu, jídla jsou připravována dle receptur teplých pokrmů a vlastních kalkulací

Šéfkuchař Zdeněk Novák

Seznam alergenů: 1 obiloviny, 2 korýši, 3 vejce, 4 ryby, 5 arašidy, 6 sója, 7 mléko, 8 skořápkové plody, 9 celer, 10 hořčice, 11 sezamová semena, 12 oxid siřičitý, 13 vlnčí bob, 14 měkkýši