

MENZA Restaurant VOLHA

Jídelní lístek od 29. 10. – 2. 11. 2018

Studenti a zaměstnanci mají příslušné dotace.

Dotazy a připomínky adresujte na info@farao-gastro.cz

Týdenní polévka:

Kuřecí vývar s vejcem a nudlemi (1,3,7)

Pondělí:

- polévka:** Žampionová (1)
Menu 1: Vepřová krkovice , bramborová kaše
(vepřová krkovice, směs koření) (1,7,9)
Menu 2: Gnocchi s kuřecím masem a kukuřicí
(kuřecí prsa, směs koření) (1,3,7)
Menu 3: Prejt, brambory, zelí (1)
Menu 4: Listový salát s krabími tyčinkami a majonézou
(směs salátu, rajče, paprika mix, krabí tyčinky, majonéza) (3,4,7)
Menu výběrové: Krutí steak, brusinkový dip, šťouchané brambory (3,7)
večeře: Kuřecí steak po provensálsku, vařené brambory
(kuřecí prsa, brambory, směs koření) (1)

Úterý:

- polévka:** Frankfurtská (uzenina, směs koření) (1)
Menu 1: Srbský guláš, houskový knedlík
(hovězí plec, rajčata, paprika, směs koření) (1,3,7)
Menu 2: Holandský řízek, bramborová kaše, okurka
(mleté vepřové maso, sýr, směs koření) (1,3,7,9)
Menu 3: Kuřecí na sladkokyselo s ananase, rýže
(kuřecí prsa, směs zeleniny, ananas, solamyl) (6,12)
Menu 4: Zeleninový salát s kuřecími kousky a jogurtovou zálivkou
(směs listových salátů, okurka, rajče, paprika, kuřecí prsa)(7)
Menu výběrové: Vepřová panenka, americké brambory, bylinkový dip
(vepřová panenka, směs koření) (1,7)
večeře: Těstovinový salát se šunkou, sýrem a kuřecím masem
(kuřecí prsa, šunka, eidam, těstoviny) (1,3,7)

Středa:

- polévka:** Brokolicová (1,7)
Menu 1: Vepřový vřabec, špenát, houskový knedlík
(vepřová plec, směs koření, špenát) (1,3,7)
Menu 2: Džuveč (vepřové rizoto) (vepřová plec, směs zeleniny, směs koření)
Menu 3: Kuřecí směs na pórku, kari rýže
(kuřecí prsa, směs koření, solamyl) (6)
Menu 4: Těstovinový salát se šunkou a sýrem, francouzský dresink
(směs salátů, okurka, paprika, rajče, šunka, sýr, těstoviny, majonéza, hořčice, med) (1,3,7,10)
Menu výběrové: Tortilla s kuřecím masem a zeleninkou
(kuřecí prsa, směs zeleniny, směs koření) (1)
večeře: Vepřová pečeně na pivo, hranolky
(vepřová pečeně, směs zeleniny, pivo, směs koření, kečup, rajský protlak)

MENZA Restaurant VOLHA

K Verneráku 950, Praha 4, Telefon: 220447242-3

Firma FARAO GASTRO, s.r.o. je členem Asociace hotelů a restaurací ČR.

Od června 2008 jsme držiteli certifikátu ISO 22000 - systém managementu bezpečnosti potravin a certifikovaného systému HACCP

<http://www.farao-gastro.cz>

FARAO GASTRO, s.r.o., Evropská 693/16, 160 00, zapsaná MS v Praze, odd.C, vl. 130132, IČ: 28167872

Platnost od 29/10 2018 do 2/11 2018.

Zpracoval: Antonín Bouška – šéfkuchař.

Schválil: R. Tůša – jednatel.

Čtvrtek:

polévka: **Fazolová** (fazole, směs koření) (1)

Menu 1: **Svíčková hovězí pečeně, houskový knedlík**
(hovězí kýta, směs zeleniny, směs koření, smetana) (1,3,7,9,10)

Menu 2: **Pečené kuřecí stehno na slanině, brambor** (1)

Menu 3: **Drůbeží játra na cibulce, rýže**
(drůbeží játra, mouka, cibule, sůl, pepř) (1)

Menu 4: **Listový salát se smaženými sýrovými kousky a americkým dresinkem**
(směs salátů, rajče, eidam, majonéza) (1,3,7)

Menu výběrové: **Kuřecí steak zapečený s hermelínem, hranolky**
(kuřecí prsa, hermelín) (1,7)

večeře: **Vepřový steak v sýrovém těstíčku, bramborová kaše**
(vepřová pečeně, mouka, vejce, eidam) (1,3,7,9)

Pátek :

polévka: **Zelná s klobásou** (zelí, směs koření, klobása) (1)

Menu 1: **Kuřecí maso po Italsku, rýže**
(kuřecí prsa, směs zeleniny, drcená rajčata, solamyl, směs koření) (1)

Menu 2: **Vepřový steak na tymiánu, hranolky**
(vepřová pečeně, směs koření) (1)

Menu 3: **Ovocné knedlíky** (1,3,7)

Menu 4: **Těstovinový salát s kuřecím masem**
(těstoviny, rajče, okurka, paprika, kuřecí prsa, ledový salát) (1,3,7)

Menu výběrové: **Krůtí medailonky s restovanou zeleninou, šťouchané brambory**
(krůtí prsa, cibule, paprika, cuketa, lilek, žampion, směs koření) (1)

Gramáž masa v syrovém stavu: 120g, gramáž přílohy: 200g
Gramáž masa v syrovém stavu u výběrového menu je 150gr.
Čísla v závorce označují čísla na seznamu alergenů.
Informace o alergenech u výdejního místa.

Otevírací doba: **Po – Čt: 11,00-20,15hodin**
Pátek: 11,00-15,00hodin

Výdej jídel: 11,00 – 20,00 // pátek 14,45 hod.
-hotovka večeře : od 17,30 hod.

Od pondělí do čtvrtka od 14,00 hodin vaříme také minutky.
Doplňkový prodej a prodej nápojů po celou otevírací dobu.

MENZA Restaurant VOLHA

K Verneráku 950, Praha 4, Telefon: 220447242-3

Firma FARAO GASTRO, s.r.o. je členem Asociace hotelů a restaurací ČR.

Od června 2008 jsme držiteli certifikátu ISO 22000 - systém managementu bezpečnosti potravin a certifikovaného systému HACCP

<http://www.farao-gastro.cz>

FARAO GASTRO, s.r.o., Evropská 693/16, 160 00, zapsaná MS v Praze, odd.C, vl. 130132, IČ: 28167872

Platnost od 29/10 2018 do 2/11 2018.

Zpracoval: Antonín Bouška – šéfkuchař.

Schválil: R. Tůša – jednatel.