



TÝDENNÍ MENU

5. – 11. 6. 2023

PONDĚLÍ

Oběd

Polévka dle denní nabídky

MENU 1 – Kuřecí stehno s rýží

MENU 2 – Smažený květák s bramborem

Dezert

Večeře

Polévka dle denní nabídky

MENU 1 – Svíčková na smetaně s houskovým knedlíkem

MENU 2 – Špagety Aglio-olio

Dezert

ÚTERÝ

Oběd

Polévka dle denní nabídky

MENU 1 – Vepřový řízek s bramborem

MENU 2 – Borůvkové knedlíky

Dezert

Večeře

Polévka dle denní nabídky

MENU 1 – Plněné bramborové knedlíky uzeným masem se zelím

MENU 2 – Halušky s bryndzou

Dezert

STŘEDA

Oběd

Polévka dle denní nabídky

MENU 1 – Boloňské špagety

MENU 2 – Smažený sýr s bramborem

Dezert

Večeře

Polévka dle denní nabídky

MENU 1 – Čevabčiči s bramborem

MENU 2 – Čočka s vejcem

Dezert

ČTVRTEK

Oběd

Polévka dle denní nabídky

MENU 1 – Pstruh na másle s bramborem

MENU 2 – Cézar salát s kozím sýrem

Dezert

Večeře

Polévka dle denní nabídky

MENU 1 – Španělský ptáček s rýží

MENU 2 – Palačinky s marmeládou

Dezert

Seznam alergenů: 1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich), 2. Korišti a výrobky z nich, 3. Vejce a výrobky z nich, 4. Ryby a výrobky z nich, 5. Jádra podzemnice olejné (arašídy) a výrobky z nich, 6. Sójové boby a výrobky z nich, 7. Mléko a výrobky z něj, 8. Skořápkové plody (mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich), 9. Celer a výrobky z něj, 10. Hořčice a výrobky z ní, 11. Sezamová semena a výrobky z nich, 12. Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l, vyjádřeno jako celkový SO₂, 13. Vlíčí bob (lupina) a výrobky z něj, 14. Měkkýši a výrobky z nich.



TÝDENNÍ MENU

5. – 11. 6. 2023

PÁTEK

Oběd

Polévka dle denní nabídky

MENU 1 – Medailonky z vepřové panenky
s bramborovou kaší

MENU 2 – Buchtičky se šodó

Dezert

Večeře

Polévka dle denní nabídky

MENU 1 – Hovězí guláš s houskovým knedlíkem

MENU 2 – Kapustové karbanátky s bramborovou
kaší

Dezert

SOBOTA

Oběd

Polévka dle denní nabídky

MENU 1 – Kachna se zelím a knedlíkem

MENU 2 – Quesadilla plněná červenými fazolemi,
zeleninou a čedarem

Dezert

Večeře

Polévka dle denní nabídky

MENU 1 – Holandský řízek s br. kaší

MENU 2 – Zapečené noky s rajčatovo-krémovou
omáčkou, špenátem a parmazánem

Dezert

NEDĚLE

Oběd

Polévka dle denní nabídky

MENU 1 – Smažený losos s br. kaší

MENU 2 – Žampionový stroganov se zakysanou
smetanou a rýží

Dezert

Večeře

Polévka dle denní nabídky

MENU 1 – Pečená hovězí žebra s pečivem

MENU 2 – Lasagne s ratatouille zeleninou,
mozzarellou a parmazánem

Dezert

RÁDI VÁM VYJDEME VSTŘÍC

Ak máte intoleranciu na lepok, laktózu či histamín, je v našej maximálnej snahe výstřít Vám v ústrety a pripraviť jedlo, v rámci diietických obmedzení. Obmedzenia v strave nám prosím, nahláste vopred, aby sme vám jedlo vedeli pripraviť k vašej spokojnosti.

PROVOZNÍ DOBA RESTAURACE

Snídaně pro ubytované hosty podáváme **formou švédských stolů**.
Obědy a večeře v rámci plné penze / polopenze si můžete zvolit
z nabídky týdenního menu.

VÝDEJ JÍDEL PRO UBYTOVANÉ HOSTY

snídaně 7:30 – 9:15, obědy 12:00 – 13:00, večeře 17:00 – 19:00

Seznam alergenů: 1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich), 2. Korišti a výrobky z nich, 3. Vejce a výrobky z nich, 4. Ryby a výrobky z nich, 5. Jádra podzemnice olejné (arašidy) a výrobky z nich, 6. Sójové boby a výrobky z nich, 7. Mléko a výrobky z něj, 8. Skořápkové plody (mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich), 9. Celer a výrobky z něj, 10. Hořčice a výrobky z ní, 11. Sezamová semena a výrobky z nich, 12. Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l, vyjádřeno jako celkový SO₂, 13. Vlíčí bob (lupina) a výrobky z něj, 14. Měkkýši a výrobky z nich.