

JÍDELNÍČEK
Meníčka jsou pouze do vyprodání zásob.
Kolektiv zaměstnanců Vám
přeje dobrou chuť..

Pondělí: 13.10.2025

- *0,33l Bramborová polévka/35,- 1,5,9
- *150g Peč.kuř.1/4,rýže, okurek/110,- 1,10
- *200g Bramborový knedlík plněný uzeným, zelí/99,- 1,3,7,10
- *150g Vepř.plec na paprice, knedlík/108,- 1,3,7,9,10

Úterý: 14.10.2025

- *0,33l Hráškový krém/35,- 1,7,5,9
- *150g Hovězí, koprová omáčka, brambor/120,- 1,3,7,9,10
- *150g Kuřecí játra na cibulce, rýže/99,- 1,9,10
- *2ks Mexické fazole, chléb/99,- 1,10

Středa: 15.10.2025

- *0,33l Hovězí vývar s nudlemi/35,- 1,3,7,9
- *350g Brynzové halušky/105,- 1,3,7
- *150g Rozlitané kuřecí ražniči, rýže/110,- 1,10
- *150g Hovězí po Burgundsku, těstoviny/120,- 1,3,9,10

Čtvrtek: 16.10.2025

- *0,33l Brokolicová polévka/35,- 1,5,7,9
- *150g Kuř.plátek, šťouchaný brambor/110,- 1,10
- *150g Vepřové ledvinky, dušená rýže/104,- 1,9,10
- *150g Hovězí guláš, knedlík/118,- 1,3,7,10

Pátek: 17.10.2025

- *0,33l Kulajda/35,- 1,3,5,7,9
- *350g Žemlovka/99,- 1,3,7
- *150g Záhoracký závitek, brambor/109,- 1,7,9,10
- *150g Kuřecí v sýrové omáčce, těstoviny/99,- 1,3,7,9,10

Dršťková polévka v denní nabídce /39,-

***Váha masa je uvedena v syrovém stavu**

Váha příloh

160g knedlík kynutý

200g knedlík bramborový

200g rýže vařená

250g brambory vařené

250g bramborová kaše, šťouchaný brambor

200g hranolky smažené

Změna jídelníčku vyhrazena

Tel...774718251

Vážení zákazníci, k našemu týdennímu menu nabízíme i stálé menu, které bude na výběr každý den.

Vybírat můžete mimo jiné i z těchto jídel:

- 200g Pečené koleno Sous-Vide, zelí, knedlík / 110,-
- 150g Vepřové výpečky, zelí, knedlík / 112,-
- 400g Kuřecí čtvrtka, dušená rýže, okurek / 110,-
- 220g Kroupové jelito, slezské zelí, brambor / 105,-
- 220g Jitrnice, slezské zelí, brambor / 105,-
- 200g Labužnická sekaná v těstíčku, bramborová kaše, okurek / 89,-
- 200g Dědová zabijačková sekaná, brambor, kompot / 105,-
- 200g Dědová zabijačková sekaná, zelí, brambor / 106,-

Také pro Vás můžeme zajistit:

- speciality české i zahraniční kuchyně
- teplý bufet – masové mísy na přání dle výběru a počtu osob (mini řízečky, kuřecí, z panenky, kuřecí i vepřové plněné roládky, aj.)
- GRILUJEME – krkovičku, kolínka, vepř, kýtu, špalíky, křídla, stehýnka, aj.
- studený bufet – obložené mísy (salámové, sýrové, mix, ovocné, zeleninové), bagety, 5 druhů chlebíčků, aj.
- cukrářské výrobky (domácí koláče, svatební koláče – vlastní výroba z poctivých surovin)
- zabijačkové hody
- rybí speciality
- zvěřinové hody