

Denní menu		Pondělí 22. únor
Polévka krupicová s vejcem (1a, 3, 9)		
1	Kuřecí kung-pao, rýže basmatti (3, 5, 6, 7) ☒	99, –
2		97, –
3	Houbový kuba z pohanky, salát (3, 7, 10) ☒	94, –
4	Kuřecí kung-pao, květáková rýže (3, 5, 6, 7) ☒	98, –
V	Těstovinový salát se zeleninou a kuřecím masem (1a, 3, 7, 11)	55, –
Denní menu		Úterý 23. Únor
Polévka hovězí vývar s těstovinou (1a, 3, 9)		
1	Vepřový plátek po venkovsku (rajčata, žampiony, slanina), brambory s cibulkou (7, 9) ☒	99, –
2		97, –
3	Tortilla s brokolicí a sýrem cheddar, obloha (1a, 7)	94, –
4	Vepřový plátek po venkovsku (rajčata, žampiony, slanina), fazolové lusky se slaninou 250g (7,9) ☒	98, –
V	Těstovinový salát se zeleninou, šunkou a vejcem (1a, 3, 4)	55, –
Denní menu		Středa 24. Únor
Polévka mexická s černou fazolí a kukuřicí (1a, 6, 7)		
1	Plněný paprikový lusk, rajská omáčka, těstoviny (1a, 6, 7, 9, 12)	99, –
2		97, –
3	Taštičky z bramborového těsta plněné povidly a sypané mákem, kompot (1a, 3, 7, 12)	94, –
4	Masové kuličky pečené na zelenině (3, 6, 7) ☒	98, –
V	Těstovinový salát se zeleninou, sušenými rajčaty a balkánským sýrem (1a, 3, 7)	55, –
Denní menu		Čtvrtek 25. únor
Polévka zabijačková (1a, 1c, 9)		
1	Pečené kuřecí stehno se smetanou a sýrem, bramborová kaše (7, 9) ☒	99, –
2		97, –
3	Smažený květák, brambory, tatarka (1a, 3, 7, 10)	94, –
4	Pečené kuřecí stehno se smetanou a sýrem, batáty (7, 9) ☒	98, –
V	Těstovinový salát se zeleninou, sýrem Mozzarella a cherry rajčaty (1a, 3, 7, 12)	55, –
Denní menu		Pátek 26. únor
Polévka květákový krém (1a, 7, 9)		
1	Vídeňský hovězí guláš s cibulkou, houskový knedlík (1a, 3, 7)	99, –
2		97, –
3	Pikantní černá čočka na kari s mrkví, sázené vejce (3, 9) ☒	94, –
4	Vídeňský hovězí guláš s cibulkou, rýžovo-pohankový knedlík (1a, 9)	98, –
V	Těstovinový salát se zeleninou, šunkou a sýrem (1a, 3, 7)	55, –

Vážení strážníci, většina námi servírovaných mas je připravována **moderní, šetrnou nízkoteplotní úpravou**. Takto upravená masa si zachovávají **vysokou nutriční hodnotu** a jsou charakteristická svojí **křehkostí, šťavnatostí a typickým růžovým zabarvením**.

Každý den je připravena i bezlepková polévka – o její vydání požádejte obsluhu.

Věříme, že oceníte vysokou kvalitu dosaženou využitím moderní technologie a že Vám v našem stravovacím zařízení bude chutnat.