

















POLEDNÍ NABÍDKA 24.2. - 28.2.2020









Pondělí

Zeleninový vývar s pohankou 7, 9	 	25 Kč
Hrachovka s klobásou 1a, 9		29 Kč
Květákový mozeček s vejci a pažitkovými bramborami 3, 7	 	100 Kč
150 g - Vepřová plec na smetaně, houskový knedlík 1a, 7, 9		112 Kč
150 g - Kuřecí Kung Pao (čínské zelí, arašídý, chilli, víno), jasmínová rýže 1a, 5, 6, 12		119 Kč
150 g - Vcelku pečené krůtí prso, omáčka ze sušených rajčat a řapíku, gratinované brambory, restovaná cuketa 6, 7, 9, 13	 	129 Kč
150 g - Hovězí kliška po burgundsku, bramborovo-celerové pyré 1a, 6, 7, 9, 12, 13		139 Kč
TEPLÝ SAMOOBSLUŽNÝ BUFET		









Úterý

Kuřecí vývar s masem a drobením 1a, 3, 9		27 Kč
Jihočeská kulajda 3, 6, 7, 9, 13	 	38 Kč
Rýžové penne s pak choiem, sójovou omáčkou, zeleninou, tofu a praženým sezamem 1a, 6, 7, 11		105 Kč
250 g - Kuřecí stehna pečená na oregánu a tomatech, dušený bulgur s quinoou 1a		110 Kč
200 g - Kroupové jelítka s mačkanými bramborami a salátem z kysaného zelí 1a, 10, 12	 	119 Kč
150 g - Vepřový steak z kotlety, fazolky, pepřová omáčka, bramborové hranolky 6, 7, 9, 13		135 Kč
150 g - Filátka z tresky s dýňovým pyré omáčkou z čerstvých rajčat a jarní cibulkou 4, 7	 	175 Kč
TEPLÝ SAMOOBSLUŽNÝ BUFET		









Středa

Krkonošské kyselo 1a, 3, 7, 9		32 Kč
Cibulový krém se smetanou 6, 7, 9, 13	 	38 Kč
150 g - Javořické párky s čočkou nakyselo a nakládanou okurkou 1a, 10, 13		100 Kč
Špenátové lívance s hráškem, rajčaty a trhanou mozarellou 1a, 3, 7, 9		110 Kč
150 g - Kuřecí prso s bylinkovou omáčkou a zeleninovou rýží 6, 7, 9, 13		119 Kč
Těstoviny s rajčatovou omáčkou s pikantním italským salámem, lilkem a olivami, sýr 1a, 3, 7, 9		120 Kč
150 g - Sekané hovězí kebaby pečené na špejli, mátový jogurt, kořeněné brambory ve slupce 1a, 3, 7, 11	 	129 Kč
TEPLÝ SAMOOBSLUŽNÝ BUFET		

Čtvrtek

Pórkový krém se sušenými rajčaty 7, 9	 	34 Kč
Gulášová polévka s mletým hovězím masem 1a, 9		36 Kč
Zeleninové kari s bramborem a cizrnou, bylinkový kus kus 1a		110 Kč
150 g - Přírodní karbanátek z mletého vepřového a hovězího masa, šťouchané brambory s cibulkou, kyselá okurka 1a, 3, 7, 10, 11		115 Kč
Kuřecí steak v hořčičné smetanové omáčce, restovaná cuketa, dušená rýže 6, 7, 9, 10, 13		120 Kč
150 g - Jelení ragú s cibulkami, kapary, bílým vínem a pórkem, bylinkové špecle 1, 3, 7, 12	 	130 Kč
150 g - Uzená vepřová kotleta s javorovým sirupem, bramborové pyré s červenou řepou, růžičková kapusta 7		135 Kč
TEPLÝ SAMOOBSLUŽNÝ BUFET		

Pátek

Masový vývar s vaječnou sedlinou s lanýžovým olejem 3, 7, 9		25 Kč
Ostrá tomatová s kukuřičnými nachos 6, 9, 13	 	32 Kč
150 g - Pečená krkovička na kmíně, dušené zelí, houskové knedlíky 1a, 3, 7, 9		115 Kč
Fazole s mletým hovězím masem a pšeničnou tortillou 1a, 7		125 Kč
Bramborové noky ve smetanové omáčce s gorgonzolou, růžičkami brokolice a praženou slunečnicí 1a, 8, 7, 8c, 9		125 Kč
350 g - Kuřecí špalíčky pečené v pikantní marinádě s koriandrem a sezamem, jasmínová rýže 7, 11		130 Kč
Španělská paella s mořskými plody, kuřecím masem a chorizem 2, 6, 7, 14	 	155 Kč
TEPLÝ SAMOOBSLUŽNÝ BUFET		

Cena teplého bufetu: 29 Kč / 100g + příplatek 20 Kč za masovou směs nebo za 1 porci masa (např. 300g jídla s masovou směsí / 1 porcí masa = 107 Kč)

Legenda alergenů: 1) Obiloviny - obsahující lepek (celiakie), 1a) pšenice, 1b) žito, 1c) ječmen, 1d) oves, 1e) špalda, 1f) kamut, 2) Korýši, 3) Vejce, 4) Ryby, 5) Podzemnice olejná (arašídý), 6) Sójové boby (sója), 7) Mléko, 8) Skořápkové plody, 8a) mandle, 8b) lískové ořechy, 8c) vlašské ořechy, 8d) kešu ořechy, 8e) pekanové ořechy, 8f) para ořechy, 8g) pistácie, 8h) makadamie, 9) Celer, 10) Hořčice, 11) Sezamová semena (sezam), 12) Oxid siřičitý vyšší než 10 mg, ml/kg, l v SO2 (siřičitany), 13) VÍČÍ bob (LUPINA), 14) Měkkýši. Přesný popis všech alergenů na vyžádání u obsluhy. Pokrmy připravujeme z čerstvých surovin od prověřených dodavatelů. Gramáž masa je uvedena v syrovém stavu.

Přehled alergenů a ikon naleznete zde: www.perfectcanteen.cz/ikony