

**DENNÍ MENU 2.10. - 8.10.2023**

**Pondělí**

Zeleninový vývar s vaječnou sedlinou (3,9)

Čočková s klobásou (1a)

Lehké a zdravé- Divoká brokolice na másle s pošírovaným vejcem a pyrém z mrkve (3,7)

Rýžový nákyp se švestkami a meruňkami zapečený sladkým sněhem (3,7)

200g Vepřová plec v mrkvi s vařenými bramborami (1a,7)

200g Smažený holandský řízek s mléčnou bramborovou kaší a kyselou okurkou (1a,3,7,10,12) 55Kč

200g Vj-Rozlitaný španělský ptáček s dušenou rýží nebo houskovým knedlíkem (1a,3,7,9,10) 71,5Kč

150g Tb alla carte- Grilovaný filet Pražmy královské s kaší z topinambur a glazovanou karotkou (4,7)

VEČEŘE:

350g Pečené kuře na másle s vařenými bramborami (1a,7)

200g Pomalu pečená hovězí kýta s restovanou kukuřicí a bylinkovým kuskusem (1a,7)

150g Tb alla carte- Grilovaný filet Pražmy královské s kaší z topinambur a glazovanou karotkou (4,7)

Rýžový nákyp se švestkami a meruňkami zapečený sladkým sněhem (3,7)

Smažený květák s vařenými bramborami a tatarskou omáčkou (1a,3,7,10,11)

PASTA-TAGLIATELLE

-s lososem, bílým vínem, smetanou, šalotkou a citronem (1a,3,4,7,12)

-s rajčatovou omáčkou, kapary a černými olivami sypané mozzarellou (1a,3,7,12)

**Úterý**

Hovězí vývar s bylinkovou sedlinou (3,7,9)

Žampionový krém s krutony (1a,3,7)

Lehké a zdravé- Nasi Goreng (indonéska smažená rýže se zeleninou) sázené vejce, koriandr (3,6,12)

Fusilli s krůtím masem, česnekem, špenátem, smetanou a tvrdým sýrem (1a,3,7)

200g Vepřové výpečky se špenátem a bramborovým knedlíkem (1a,3,7)

200g V.J-Kuřecí nudličky s bambusem a houbami, podávané s kari rýží (6,12)

200g Kuřecí smažený řízek, šťouchané brambory a malý coleslaw salát (1a,3,7,10,11,12)

Akce: Pavés de colin, noisette et romarin, haricots verts a la tomate- Filé z tresky v krustě z lískových ořechů a rozmarýnu, zelené fazolky v tomatech (1a,4,7,8c,11)

VEČEŘE:

200g Kuřecí prso po thajsku s jasmínovou rýží (6,8a)

200g Koprová omáčka, hovězí maso vařené, vejce, houskový knedlík nebo brambory (1a,3,7,9)

Akce: Pavés de colin, noisette et romarin, haricots verts a la tomate- Filé z tresky v krustě z lískových ořechů a rozmarýnu, zelené fazolky v tomatech (1a,4,7,8c,11)

Nasi Goreng (indonéska smažená rýže se zeleninou) sázené vejce, koriandr (3,6,12) 38,5Kč

Smažený květák s vařenými bramborami a tatarskou omáčkou (1a,3,7,10,11)

PASTA-TAGLIATELLE

-s lososem, bílým vínem, smetanou, šalotkou a citronem (1a,3,4,7,12)

-s rajčatovou omáčkou, kapary a černými olivami sypané mozzarellou (1a,3,7,12)

**Středa**

Zeleninový vývar s nudlemi (1a,3,9)

Asijská pikantní polévka se zeleninou a rýžovými nudlemi (3,6,9,12)

Lehké a zdravé- Pečená plněná paprika zeleninou, podávaná s kuskusem a rajčatovou omáčkou (1a,3)

Čočka na kyselo s párkem nebo vejcem, cibulka, kyselá okurka (1a,3,10,12)

Rumové smaženky s malinovým coulis (1a,3,7,12)

200g Butter chicken, kuře po indicku s basmati rýží, koriandr (7)

200g Koprová omáčka, hovězí maso vařené, vejce, houskový knedlík nebo brambory (1a,3,7,9)

Akce: Daube de boeuf a la provencale- Hovězí přední maso po provensálsku s dušenou rýží tří barev (1a,9,12)

VEČEŘE:

200g Vídeňský vepřový guláš s houskovým knedlíkem (1a,3,7,12)

200g Vepřová panenka na tymiánu s jemnou omáčkou z lišek podávaná se šťouchanými bramborami s jarní cibulkou (7)

Akce: Daube de boeuf a la provencale- Hovězí přední maso po provensálsku s dušenou rýží tří barev (1a,9,12)

Rumové smaženky s malinovým coulis (1a,3,7,12)

Smažený květák s vařenými bramborami a tatarskou omáčkou (1a,3,7,10,11)

PASTA-TAGLIATELLE

-s lososem, bílým vínem, smetanou, šalotkou a citronem (1a,3,4,7,12)

-s rajčatovou omáčkou, kapary a černými olivami sypané mozzarellou (1a,3,7,12)

**Čtvrtek**

Drůbeží vývar se zeleninou a vejcem (3,9)

Bramborová s houbami (1a,3,9)

Lehké a zdravé- Polentová kaše s pečenou čekankou a rajčatovou omáčkou, rukola (7)

300g Kuřecí čtvrtka na paprice s těstovinami (1a,3,7)

200g Zabijačkový guláš s houskovým knedlíkem (1a,3,7,12)

Maso dvou barev (kuřecí prsa, vepřová plec) s jasmínovou rýží (6,12)  
200 V.J-Vepřová panenka na tymiánu s jemnou omáčkou z lišek podávaná se štouchanými bramborami s jarní cibulkou (7)  
**Tb à la carte 200g Vídeňská hovězí roštěná s bylinkovými gnocchi a restovanou paprikou (1a,7)**

#### VEČEŘE:

250g Kuřecí špalíčky na kmíně s dušenou rýží (1a)  
200g Steak z krutích prsou s mačkanými bramborami a restovanými fazolkami (1a,7)  
**200g Vídeňská hovězí roštěná s bylinkovými gnocchi a restovanou paprikou (1a,7)**  
Polentová kaše s pečenou čekankou a tomatovou omáčkou, rukola (7)  
Smažený květák s vařenými bramborami a tatarskou omáčkou (1a,3,7,10,11)

#### PASTA-TAGLIATELLE

-s lososem, bílým vínem, smetanou, šalotkou a citronem (1a,3,4,7,12)  
-s tomatovou omáčkou, kapary a černými olivami sypané mozzarellou (1a,3,7,12)

### Pátek

Telecí vývar s drobením (1a,3,9)  
Hráškový krém (7)  
Lehké a zdravé- Zeleninový salát se šunkou, eidamem, vejcem a jogurtovo-pažitkovým dresinkem (3,7)  
200g Vepřová plec na pepři s bulgurem (1a,3,7)  
Italské krémové rizoto s grilovaným kozím sýrem a cuketou, rukola (7,12)  
200g V.j. Kančí výpečky s červeným zelím a houskovým nebo bramborovým knedlíkem (1a,3,7,11)  
200g Kančí kýta na šípkové omáčce s perníkovým nebo houskovým knedlíkem (1a,3,7,11,12)  
**Tom yum polévka s kuřecím prsem a krevetami (2,4,6,14)**

#### VEČEŘE:

180g Uzená krkovice s bramborovou kaší a okurkovým salátem (7,12)  
200g Hovězí nudličky stroganoff s hranolky nebo rýží (1a,7,12)  
**Tom yum polévka s kuřecím prsem a krevetami (2,4,6,14)**  
Italské krémové rizoto s grilovaným kozím sýrem a cuketou, rukola (7,12)  
Smažený květák s vařenými bramborami a tatarskou omáčkou (1a,3,7,10,11)

#### PASTA-TAGLIATELLE

-s lososem, bílým vínem, smetanou, šalotkou a citronem (1a,3,4,7,12)  
-s tomatovou omáčkou, kapary a černými olivami sypané mozzarellou (1a,3,7,12)

### Sobota

Gulášová polévka s mletým masem a bramborami (1a)  
200g Paprikový lusk plněný mletým masem s rajskou omáčkou a houskovým knedlíkem nebo rýží (1a,3,7,11,12)  
200g Kuřecí Tikka masala s kuskusem (1a,3,7)  
200g Steak z vepřové krkovice v vepřovém koření s hranolky a tatarskou omáčkou (3,7,10)

#### VEČEŘE:

Vepřová plec s hlívou ústřičnou a rýží (1a)  
200g Srbská pljeskavice s rajčaty a ajvarem v pita chlebu podávaná s opečenými bramborami (1a,3,7,11)  
Smažený květák s vařenými bramborami a tatarskou omáčkou (1a,3,7,10,11)  
Smažené lososové nugetky na zeleninovém salátu s koprovým dresinkem (1a,3,4,7,11)

#### PASTA-TAGLIATELLE

-s lososem, bílým vínem, smetanou, šalotkou a citronem (1a,3,4,7,12)  
-s tomatovou omáčkou, kapary a černými olivami sypané mozzarellou (1a,3,7,12)

### Neděle

Hovězí vývar s kapáním (1a,3,9)  
200g Smažený celer s vařenými bramborami a tatarskou omáčkou (1a,3,7,9,10,11,12)  
200g Vepřová plec po selsku s houskovým knedlíkem (1a,3,7,12)  
200g Krutí prsa plněná brokolicí a ricottou se žampionovou omáčkou a basmati rýží (7)

#### VEČEŘE:

200g Vepřové nudličky na víně podávané se špeclami (1a,3,7,12)  
200g Zbojnická hovězí roláda s mléčnou bramborovou kaší (7)  
Rýžové nudle se zeleninou a smaženém tofu v tempuře, koriandr (3,6,12)  
Smažený květák s vařenými bramborami a tatarskou omáčkou (1a,3,7,10,11)

#### PASTA-TAGLIATELLE

-s lososem, bílým vínem, smetanou, šalotkou a citronem (1a,3,4,7,12)  
-s tomatovou omáčkou, kapary a černými olivami sypané mozzarellou (1a,3,7,12)

---

Dle nařízení vedení Řízení letového provozu jsou jídla do krabiček vydávána od 13 hodin.

**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 SO<sub>2</sub>(siřičitany), 13) Vlčí bob (LUPINA), 14) Měkkýši. Přesný popis všech alergenů na vyžádání u obsluhy. Pokrmu připravujeme z čerstvých surovin od prověřených dodavatelů. Gramáž masa je uvedena v syrovém stavu.

Přehled alergenů a ikon naleznete zde: [www.perfectcanteen.cz/ikony](http://www.perfectcanteen.cz/ikony)