

DENNÍ MENU 20.3. - 24.3.2023

Pondělí

Slepičí vývar se zeleninou 9

Kuřecí kung pao s jasmínovou rýží 1a, 5, 6, 9, 14

Smažený sýr s vařeným bramborem naše tatarka 1, 3, 6, 7, 8, 11, 13

Wellington z vepřové panenky s pečenou jarní zeleninou 1a, 3, 7, 9

Úterý

Frankfurtská polévka s párkem 1a, 7, 9

Hrachová kaše s vejcem nebo klobásou pečená cibulka a okurka

Kuřecí prsa pečená v plátcích slaniny pečené brambory s cibulí 1a, 9

Hovězí znojemská pečeně s dušenou rýží 1a, 9, 10

Středa

Cizrnová polévka s pečenou paprikou 9

perfect sekaná s mačkaným bramborem 1, 3, 6, 7, 8, 11, 13

Čočkový dhál pita chléb, basmati rýže

Krůtí prsa sou vide s bylinkami pečená karotka kuskus 1a, 9

Čtvrtek

Francouzská cibulačka s krutony 7, 9, 12

Nemasové kuličky s tomatovou omáčkou fusily 1a, 1c, 3, 6, 9

Vepřová roláda s bylinkovou nádivkou jasmínová rýže máslový hrášek 1a, 1b, 1c, 3, 7, 9

Trhaný Kuřecí gyros tzaziky a hranolky 7

Grilovaný filet z lososa, řeřichová omáčka, pečená mrkev s natí, grenaile 1a, 4, 7, 9, 12

Pátek

krém z červené čočky s chilli 9

Čočkové karbanátky vařený brambor bylinkový dip 1a, 1c, 6, 7, 9

Steak z vepřové krkovice se sazeným vejcem a krokety 1a, 3, 7

Krůtí stroganoff jasmínová rýže 1a, 7, 9, 10, 12

Legenda alergenů: 1) Obiloviny - obsahující lepek (celiakie), 1a) pšenice, 1b) žito, 1c) ječmen, 1d) oves, 1e) špalda, 1f) kamut, 2) Koryši, 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, I v SO₂(siřičitany), 13) Vlčí 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