



Denné menu v PLZNIČKE

Pondelok: 09.02.2026

Polievka:	Fazulová so zemiakmi a klobáskou.1,7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Domáce cuketovo-zemiakové placky preliate bryndzovou smotanou, posypané prepečenou slaninkou, jarná cibuľka.1,3,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Grilované kuracie prsia plnené čerstvým špenátovým listom, syrom Niva, demiglance omáčka, ryža.7	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Trhané pečené morčacie vykostené stehno podávané v domácej zemiakovej lokši na červenej karamelizovanej kapuste.1,3,7	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Sviečková na smotane s domácou parenou knedľou, brusnice.1,3,7	150g 200g	7,70€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7	150g	3,50€

K obedovému menu si vychtnajte Birell pomelo- grep 0,3l za 0,90€

Utorok: 10.02.2026

Polievka:	Krafiolová krémová s krutómi.1,7,9	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Gnocchi s grilovanými kúskami bravčovej panenky v jemnej bazalkovo - smotanovej omáčke, parmezán.1,3,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Šošovicový prívarok s volským okom a pečenou klobásou, čerstvý chlieb.1,3,7	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Pulled pork z bravčového mäsa - pomaly pečené marinované trhané podávané na fritovaných zemiakových V -éčkach, fritovaná cibuľka, tekutý syr cheddar (môže byť bez cheddaru).7	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Sviečková na smotane s domácou parenou knedľou, brusnice.1,3,7	150g 200g	7,70€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7	150g	3,50€

K obedovému menu si vychtnajte Birell pomelo- grep 0,3l za 0,90€

Cena polievky bez denného menu 2,50€ cena balného **menu box 0,60€**, polievka **0,40€** taška **0,01€** (Pôvod mäsa: kuracie - SK, Kačacie - HU, bravčové - HU, hovädzie - Írsko) Zoznam možných alergénov: 1.obilniny, 2.kôrovce, 3.Vajcia, 4.Ryby, 5. Arašidy, 6.Sójové bôby, 7.Mlieko, výrobky z neho, 8.Orechy, 9.Zeler, 10.Horčica, 11.Sézamové semená, 12.kyslíčnik siričitý a siričitany v koncentrácii max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO₂, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše

Streda: 11.02.2026

Polievka:	Krúpková so zeleninou.	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Kurací steak na korení s anglickou zeleninou a smotanovou omáčkou, ryža. 7	350g	7,00€
MENU č.2:	Bravčový perkelt s maslovými haluškami.1,3,7	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Farmár Burger - hovädzie mäso chuck roll, údený syr, opečená slaninka, šalát, červená cibulka, paradajka, uhorka, hranolky, slaninkový dressing.1,3,7	150g 200g	8,00€
MENU č.4:	Štefanské pečené mleté bravčové a hovädzie mäso plnené vareným vajíčkom, zemiaky na kyslo.1,3,7	150g 200g	7,00€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7	150g	3,50€

K obedovému menu si vychtnajte Birell pomelo- grep 0,3l za 0,90€

Štvrtok: 12.02.2026

Polievka:	Kapustová s klobásou a zemiakmi.	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Wrap s grilovaným kuracím mäsom, baby špenátom, paradajkou, smotanový dressing s bylinkami, hranolky.1,3,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Paradajkové penne all'Arrabbiata s prosciuttom.1,7	350g	7,00€
MENU č.3:	Mexický hovädzí guláš s hráškom, syrom a dusenou ryžou.7	150g 200g	7,50€
MENU č.4:	Štefanské pečené mleté bravčové a hovädzie mäso plnené vareným vajíčkom, zemiaky na kyslo.1,3,7	150g 200g	7,00€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7	150g	3,50€

K obedovému menu si vychtnajte Birell pomelo- grep 0,3l za 0,90€

Piatok: 13.02.2026

Polievka:	Mrkvový krém.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
MENU č.1:	Vyprážané tofu na zemiakovej kaši, brokolica, tatarská omáčka.7	150g 200g	7,00€
MENU č.2:	Kurací masaman (kari) s kokosovým mliekom, ryža, posypané arašidami.6	150g 200g	7,00€
MENU č.3:	Slovenské rizoto z tarhone so zeleninou a bravčovým mäsom, kapustový šalát.1,7	350g	7,00€
MENU č.4:	Štefanské pečené mleté bravčové a hovädzie mäso plnené vareným vajíčkom, zemiaky na kyslo.1,3,7	150g 200g	7,00€
Dezert:	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7	150g	3,50€

Cena polievky bez denného menu 2,50€ cena balného menu box 0,60€, polievka 0,40€ taška 0,01€ (Pôvod mäsa: kuracie - SK, Kačacie - HU, bravčové - HU, hovädzie - Írsko)Zoznam možných alergénov: 1.obilniny, 2.kôrovce, 3.Vajcia, 4.Ryby, 5. Arašidy, 6.Sójové bôby, 7.Mlieko,výrobky z neho, 8.Orechy, 9.Zeler, 10.Horčica, 11.Sézamové semená, 12.kyslíčnik siričitý a siričitany v koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO2, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše