



# Denné menu v PLZNIČKE

**Pondelok: 12.01.2026**

<b>Polievka:</b>	Brokolicová krémová s nivovými krutónmi. 1, 3, 7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
<b>MENU č.1:</b>	Gnocchi s krémovou bazalkovou omáčkou s pečenými kúskami kuracieho mäsa, syr parmezán.1,3,7	350g	7,00€
<b>MENU č.2:</b>	Steak z kuracích prs na ratatouille zelenine, ryža s bylinkami.	150g 200g	7,00€
<b>MENU č.3:</b>	Pečené bravčové na cibuli a cesnaku na jemnej omáčke z dijónskej horčice na pučených zemiakoch.7,10	150g 200g	7,50€
<b>MENU č.4:</b>	Dlhopečené trhané morčacie na červenej karamelizovanej kapuste so zemiakovou lokšou.1	150g 200g	7,50€
<b>Dezert:</b>	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: 13.01.2026**

<b>Polievka:</b>	Fazuľovica s domácou klobáskou a údeným mäsom.7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
<b>MENU č.1:</b>	Domáce zemiakové placky preliate bryndzovou smotanou, posypané prepečenou slaninkou, jarná cibulka.1,3,7	350g	7,00€
<b>MENU č.2:</b>	Krémové parmezánové rizoto so sušenými paradajkami s grilovaným filetovaným kuracím steakom marinovaným v bylinkovom peste (tymián, rozmarín, petržlen).7	350g	7,00€
<b>MENU č.3:</b>	Domáce bravčové fašírky na zemiakovej kaši s nakladanými uhrokami. 1,3,7	150g 200g	7,00€
<b>MENU č.4:</b>	Dlhopečené trhané morčacie na červenej karamelizovanej kapuste so zemiakovou lokšou.1	150g 200g	7,50€
<b>Dezert:</b>	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 z 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 SO<sub>2</sub>, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše

## Streda: 14.01.2026

<b>Polievka:</b>	Boršč s alebo bez smotany. 7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
<b>MENU č.1:</b>	Pečené kuracie stehno so slaninkovo- žemľovou plnkou, ryža, domáci slivkový kompót.	270g 200g	7,00€
<b>MENU č.2:</b>	Plnená paprika s mletým bravčovým mäsom na paradajkovej omáčke, domáca parená knedľa.1,3,7	150g 200g	7,50€
<b>MENU č.3:</b>	“Burger Mexico” - hovädzie Chuck roll, prepečená slanina, čedar, chalapenos papričky, paradajka, šalát, červená cibulka, BBQ dressing, medová majo, horčicový dip, hranolky.1,3,7,10	150g 200g	8,00€
<b>MENU č.4:</b>	Černohorský bravčový rezeň posypaný údeným syrom na pučených zemiakoch, kyslá uhorka.1,3,7	150g 200g	7,50€
<b>Dezert:</b>	Čokoládový fondant s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7	150g	3,50€

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

## Štvrtok: 15.01.2026

<b>Polievka:</b>	Paradajková s bazalkovým pestom	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10	0,33l	1,50€
<b>MENU č.1:</b>	Crispy chicken wrap- vyprážané kuracie stripsy s paradajkou, šalátom, hranolky, cesnakový dressing.1, 7	350g	7,00€
<b>MENU č.2:</b>	Kuracia rolka plnená špenátom, prosciutto a sušenou paradajkou na ryži, bylinkový demiglas.	150g 200g	7,00€
<b>MENU č.3:</b>	Pečený steak z bravčovej krkovičky na slaninkovej- omáčke a s pečenými baby zemiakmi.7	150g 200g	7,00€
<b>MENU č.4:</b>	Černohorský bravčový rezeň posypaný údeným syrom na pučených zemiakoch, kyslá uhorka.1,3,7	150g 200g	7,50€
<b>Dezert:</b>	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7	150g	3,50€

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

## Piatok: 16.01.2026

<b>Polievka:</b>	Francúzska cibuľová polievka s opečeným toastom so syrom 1, 3, 7	0,33l	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
<b>MENU č.1:</b>	Vyprážaný syr Eidam, varené zemiaky s maslom a petržlenovou vňaťou,tatárska omáčka.1,3,7	150g 200g	7,00€
<b>MENU č.2:</b>	Chilli con carne z hovädzieho mäsa s kukuricou, červenou fazuľou na ryži s lístkami coriandru.	150g 200g	7,50€
<b>MENU č.3:</b>	Dusené hovädzie kúsky na červenom víne s tarhoňou.	150g 200g	7,50€
<b>MENU č.4:</b>	Černohorský bravčový rezeň posypaný údeným syrom na pučených zemiakoch, kyslá uhorka.1,3,7	150g 200g	7,50€
<b>Dezert:</b>	Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7	150g	3,50€

Cena polievky z denného menu 2,50€ cena balného menu box 0,60€, polievka 0,40€ taška 0,01€ 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