

Denné menu v PLZNIČKE

Pondelok: 28.04.2025

Polievka zo zeleného hrášku, créme fraiché	0,331	1,50€
Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,331	1,50€
Maccheroni bianco- penne, šunka, hrášok, kukurica, šampiňóny, smotana, syr Parmesan.1,7,9	350g	6,50€
Kung Pao z kuracieho mäsa so zeleninou, arašidami a jazmínovou ryžou, mungo.5,6	150g 200g	6,50€
Pečené bravčový steak na cibuli a cesnaku na živánskych zemiakoch, kyslá uhorka.	150g 200g	7,00€
Vyprážaný bravčový rezeň s pučenými zemiakmi a cibuľkou, miešaný šalát.1,3,7	150g 200g	6,50€
Jablkový koláč s mandľovými lupienkami a šľahačkou.1,3,7	150g	3,50€
K obedovému menu sí vychtnajte Birell pomelo- grep 0,3l za 0,90€ Utorok: 29.04.2025		
Kapustnica s domácou klobáskou, zemiakmi a hubami.	0,331	1,50€
Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,33l	1,50€
Kuracie lasagne so špenátom a syrovou omáčkou.1,3,7	350g	6,50€
Pečené kúsky kuracích pŕs na mede a bylinkách podávané na kuskuse so zeleninou.1	150g 200g	6,50€
Hovädzie na divoko s brusnicami a ryžou, nakladané perla cibuľky.	150g 200g	7,00€
Vyprážaný bravčový rezeň s pučenými zemiakmi a cibuľkou, miešaný šalát.1,3,7	150g 200g	6,50€
Jablkový koláč s mandľovými lupienkami a šľahačkou.1,3,7	150g	3,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10 Maccheroni bianco- penne, šunka, hrášok, kukurica, šampiňóny, smotana, syr Parmesan.1,7,9 Kung Pao z kuracieho mäsa so zeleninou, arašidami a jazmínovou ryžou, mungo.5,6 Pečené bravčový steak na cibuli a cesnaku na živánskych zemiakoch, kyslá uhorka. Vyprážaný bravčový rezeň s pučenými zemiakmi a cibuľkou, miešaný šalát.1,3,7 Jablkový koláč s mandľovými lupienkami a šľahačkou.1,3,7 **K obedovému menu sí vychtnajte **Birell* pomelo- grep o,3l za o,90€ **Utorok: 29.04.2025** Kapustnica s domácou klobáskou, zemiakmi a hubami. Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10 Kuracie lasagne so špenátom a syrovou omáčkou.1,3,7 Pečené kúsky kuracích pŕs na mede a bylinkách podávané na kuskuse so zeleninou.1 Hovädzie na divoko s brusnicami a ryžou, nakladané perla cibuľky. Vyprážaný bravčový rezeň s pučenými zemiakmi a cibuľkou, miešaný šalát.1,3,7	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,100,33lMaccheroni bianco- penne, šunka, hrášok, kukurica, šampiňóny, smotana, syr Parmesan.1,7,9350gKung Pao z kuracieho mäsa so zeleninou, arašidami a jazmínovou ryžou, mungo.5,6150g 200gPečené bravčový steak na cibuli a cesnaku na živánskych zemiakoch, kyslá uhorka.150g 200gVyprážaný bravčový rezeň s pučenými zemiakmi a cibuľkou, miešaný šalát.1,3,7150g 200gJablkový koláč s mandľovými lupienkami a šľahačkou.1,3,7150g**** Obedovému menu sí vychtnajte Bírell pomelo- grep o,3l za o,90€ Utorok: 29.04.20250,33l 2003Kapustnica s domácou klobáskou, zemiakmi a hubami. Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,100,33l 2003Kuracie lasagne so špenátom a syrovou omáčkou.1,3,7350gPečené kúsky kuracích pŕs na mede a bylinkách podávané na kuskuse so zeleninou.1150g 200gHovädzie na divoko s brusnicami a ryžou, nakladané perla cibuľky.150g 200gVyprážaný bravčový rezeň s pučenými zemiakmi a cibuľkou, miešaný šalát.1,3,7150g 200g

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

Cena polievky z denného menu **1,50** cena balného **0,70€**, 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.kysličník siričitý a siričitany v koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO2, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše

Streda: 30.04.2025

	3ti Cda. 30.04.2023		
Polievka:	Šošovicová s párkom.1	0,331	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,331	1,50€
MENU č.1:	Bryndzové pirohy preliate bryndzovou smotanou, posypané pečenou slaninkou a jarnou cibuľkou.1,7	350g	6,50€
MENU č.2:	Špízik z kuracieho mäsa marinovaný v gréckom jogurte a bylinkách podávaný s grilovanými cherry paradajkami s červenou cibuľou a dressingom zo syra Feta, opekané zemiaky.7	150g 200g	6,50€
MENU č.3:	"American burger" naša majonéza, chuckroll hovädzie mäso zapečné s čedarom, slaninkou, BBQ omáčkou, nakladanou uhorkou, paradajkou, šalátom, červenou cibuľou, BBQ omáčkou, hranolky.1,3,7,11	150g 100g	7,50€
MENU č.4:	Vyprážaný bravčový rezeň s pučenými zemiakmi a cibuľkou, miešaný šalát.1,3,7	150g 200g	6,50€
Dezert:	Jablkový koláč s mandľovými lupienkami a šľahačkou.1,3,7	150g	3,50€
	K obedovému menu sí vychtnajte Bírell pomelo- grep 0,3l za 0,90€ Štvrtok: 1.05.2025		
Polievka:	Fazuľová so zemiakmi, údeným mäsom, domácou klobáskou, chlebík.	0,331	4,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,331	3,50€
MENU č.1:	Souvlaki wrap - pečené kuracie prsia v marináde s gréckym šalátom, hranolky, bylinkový dip.1,7	350g	7,00€
MENU č.2:	Steak z kuracích pŕs na zemiakovej kaši, maslová zelenina.1,7	150g 200g	7,00€
Dezert:	Jablkový koláč s mandľovými lupienkami a šľahačkou.1,3,7	150g	3,50€
	K obedovému menu si vychtnajte Bírell pomelo- grep 0,3l za 0,90€ Piatok: 2.05.2025		
Polievka:	Paradajková s bazalkovým pestom, parmezán.7	0,331	1,50€
	Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami.1,3,9,10	0,331	1,50€
MENU č.1:	Grilovaný hermelín na teplom šaláte z grilovanej zeleniny s baby zemiakmi, cesnakový dressing.7	120g 200g	6,50€
MENU č.2:	Pečené kuracie stehno na provensálskych bylinkách s ryžou a broskyňovým kompótom.	260g 200g	6,50€
ΜΕΝU č.3:	Švédske mäsové guličky so zeleným hráškom, varenými baby zemiakmi v šupke s jemnou smotanovo - horčicovou omáčkou, brusnice. 1, 3, 7	150g 200g	6,50€
MENU č.4:	Vyprážaný bravčový rezeň s pučenými zemiakmi a cibuľkou, miešaný šalát.1,3,7	150g 200g	6,50€
Dezert:	Jablkový koláč s mandľovými lupienkami a šľahačkou.1,3,7	150g	3,50€

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

Cena polievky z denného menu **1,50** cena balného **0,70€**, 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.kysličník siričitý a siričitany v koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO2, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše