



# Denné menu v PLZNIČKE

**Pondelok: 07.10.2024**

|                  |   |              |       |
|------------------|---|--------------|-------|
| <b>Polievka:</b> | Paradajková s bazalkovým pestom a syrom Parmezán.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> | Strapačky s kyslou kapustou a vypečenou slaninkou.1   | 350g         | 6,00€ |
| <b>MENU č.2:</b> | Pečené kuracie prsia na koreňovej zelenine, pečené zemiaky, tatárska omáčka.                                | 150g<br>200g | 6,50€ |
| <b>MENU č.3:</b> | Dlhopečená krkovička na cibuli a cesnaku zapečená smotanou so syrom Eidam, ryža, nakladaná červená paprika. | 150g<br>200g | 6,50€ |
| <b>MENU č.4:</b> | Divinový srnčí guláš s karlovarskou knedľou.1,3,7   | 150g<br>200g | 8,00€ |
| <b>Dezert:</b>   | Čokoládový fondát s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7  | 150g         | 3,90€ |

**Utorok: 08.10.2024**

|                  |  |              |       |
|------------------|--|--------------|-------|
| <b>Polievka:</b> | Fazulová s domácou klobáskou a zemiakmi.1,7  | 0,33l        | 1,50€ |
|                  | Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10  | 0,33l        | 1,50€ |
| <b>MENU č.1:</b> | Mexico wrap, s kuracím mäsom, syrom cheddar, cesnakovou majo, rukolou, paradajkou, kukuricou, hranolky, cesnaková majo.1,7 | 350g         | 6,00€ |
| <b>MENU č.2:</b> | Pečené kuracie stehno na provensálskych bylinkách, ryža, zavárané ovocie.  | 260g<br>200g | 6,00€ |
| <b>MENU č.3:</b> | Dlhopečené bravčové na cibuli a cesnaku na omáčke z hrubozrnnej horčice, štúchané zemiaky.7,10                             | 150g<br>200g | 6,50€ |
| <b>MENU č.4:</b> | Divinový srnčí guláš s karlovarskou knedľou.1,3,7  | 150g<br>200g | 8,00€ |
| <b>Dezert:</b>   | Čokoládový fondát s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7   | 150g         | 3,90€ |

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.kyslíčnik siričitý a siričitany v koncentrácii max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO<sub>2</sub>, 13.Vlčí Bôb, 14. Makkýše

## Streda: 09.10.2024

|                  |   |              |       |
|------------------|---|--------------|-------|
| <b>Polievka:</b> | Zeleninová Minestrone s cestovinou.1  | 0,33l        | 1,50€ |
|                  | Kurací vývar s mäsom, zeleninou a rezancami .1,3,9,10   | 0,33l        | 1,50€ |
| <b>MENU č.1:</b> | Krémové tekvicové rizoto s kuracím steakom, parmezán.1,3,7  | 150g<br>200g | 6,00€ |
| <b>MENU č.2:</b> | Restovaná kačacia pečeň so šampiňónmi v zemiakovej lokši, malý listový šalátik.1  | 350g         | 6,50€ |
| <b>MENU č.3:</b> | Texas Burger - hovädzie mäso chuck roll, cheddar, naša mayo s jalapenos ,cibuľa, kyslá uhorka, ľadový šalát, paradajka, lionska cibuľa, BBQ omáčka, hranolky 1,3,6,7,10 | 150g<br>150g | 7,50€ |
| <b>MENU č.4:</b> | Divinový srnčí guláš s karlovarskou knedľou.1,3,7   | 150g<br>200g | 8,00€ |
| <b>Dezert:</b>   | Čokoládový fondát s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7  | 150g         | 3,90€ |

## Štvrtok: 10.10.2024

|                  |  |              |       |
|------------------|--|--------------|-------|
| <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> | Gyros chicken wrap - pečené kúsky kuracích prs marinovaných v gyros korení, šalát, paradajka, syr mozzarella, cesnakový dressing, hranolky.1,3,7 | 350g         | 6,00€ |
| <b>MENU č.2:</b> | Vyprážaný Gordon Bleu (šunka, niva), zemiaková kaša, tatárska omáčka.1,3,7   | 150g<br>200g | 6,50€ |
| <b>MENU č.3:</b> | Medajlónky z bravčovej panenky na bylinkovej ryži, demiglas, malý listový šalátik.   | 150g<br>200g | 7,50€ |
| <b>MENU č.4:</b> | Dlhopečené bravčové na cibuli a cesnaku na kyslej kapuste so slaninkou a domácou parenou knedľou.1,3,7   | 150g<br>200g | 6,50€ |
| <b>Dezert:</b>   | Čokoládový fondát s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7   | 150g         | 3,90€ |

## Piatok: 11.10.2024

|                  |  |              |       |
|------------------|--|--------------|-------|
| <b>Polievka:</b> | Cesnaková so šunkou a krutónmi.1,3,9,10  | 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 hermelín marinovaný v bylinkovom oleji s maslovými zemiakmi, tatárska omáčka.1,3,7                                 | 120g<br>200g | 6,00€ |
| <b>MENU č.2:</b> | Grilovaný steak z kuracích prs na slaninkovej omáčke s parenými zelenými fazuľkami a ryžou.                                  | 150g<br>200g | 6,00€ |
| <b>MENU č.3:</b> | Dlhopečené marinované trhané hovädzie na pečenom pučenom zemiaku, kukuricovo - fazuľové ragú s koriandrom a údenou paprikou. | 150g<br>200g | 7,00€ |
| <b>MENU č.4:</b> | Dlhopečené bravčové na cibuli a cesnaku na kyslej kapuste so slaninkou a domácou parenou knedľou.1,3,7                       | 150g<br>200g | 6,50€ |
| <b>Dezert:</b>   | Čokoládový fondát s ovocným sorbetom a šľahačkou.1,3,7   | 150g         | 3,90€ |

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.Vlčí Bôb, 14. Makkýše