



Denné menu v PLZNIČKE

Pondelok: 12.01.2026

| | | | |
|------------------|---|--------------|-------|
| Polievka: | 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€ |
| MENU č.1: | Gnocchi s krémovou bazalkovou omáčkou s pečenými kúskami kuracieho mäsa, syr parmezán.1,3,7 | 350g | 7,00€ |
| MENU č.2: | Steak z kuracích prás na ratatouille zelenine, ryža s bylinkami. | 150g 200g | 7,00€ |
| MENU č.3: | Pečené bravčové na cibuli a cesnaku na jemnej omáčke z dijónskej horčice na pučených zemiakoch.7,10 | 150g 200g | 7,50€ |
| MENU č.4: | Dlhopečené trhané morčacie na červenej karamelizovanej kapuste so zemiakovou lokšou.1 | 150g 200g | 7,50€ |
| Dezert: | Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7 | 150g | 3,50€ |

K obedovému menu si vychítnajte Bírell pomelo-grep 0,3l za 0,90€

Utorok: 13.01.2026

| | | | |
|------------------|---|--------------|-------|
| Polievka: | 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€ |
| MENU č.1: | Domáce zemiakové placky preliate bryndzovou smotanou, posypané prepečenou slaninkou, jarná cibuľka.1,3,7 | 350g | 7,00€ |
| MENU č.2: | Krémové parmezánové rizoto so sušenými paradajkami s grilovaným filetovaným kuracím steakom marinovaným v bylinkovom peste (tymián, rozmarín, petržlen).7 | 350g | 7,00€ |
| MENU č.3: | Domáce bravčové fašírky na zemiakovej kaši s nakladanými uhrokami. 1,3,7 | 150g 200g | 7,00€ |
| MENU č.4: | Dlhopečené trhané morčacie na červenej karamelizovanej kapuste so zemiakovou lokšou.1 | 150g 200g | 7,50€ |
| Dezert: | Jablkový koláč s karamelom a šľahačkou, karamelový topping.1,3,7 | 150g | 3,50€ |

K obedovému menu si vychítnajte Bírell 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.obilníny, 2.kôrovice, 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 siričitaný v koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO2, 13.Vlči Bôb, 14. Makkýše

Streda: 14.01.2026

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

K obedovému menu si vychítnajte Bírell pomelo- grep 0,3l za 0,90€

Štvrtok: 15.01.2026

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

K obedovému menu si vychítnajte Bírell pomelo- grep 0,3l za 0,90€

Piatok: 16.01.2026

| | | | |
|------------------|--|--------------|--------------|
| Polievka: | 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€ |
| MENU č.1: | Vyprážaný syr Eidam, varené zemiaky s maslom a petržlenovou vŕňaťou,tatárska omáčka.1,3,7 | 150g 200g | 7,00€ |
| MENU č.2: | Chilli con carne z hovädzieho mäsa s kukuricou, červenou fazuľou na ryži s lístkami coriandru. | 150g 200g | 7,50€ |
| MENU č.3: | Dusené hovädzie kúsky na červenom víne s tarhoňou. | 150g 200g | 7,50€ |
| MENU č.4: | Černohorský bravčový rezeň posypaný údeným syrom na pučených zemiakoch, kyslá uhorka.1,3,7 | 150g 200g | 7,50€ |
| Dezert: | 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. obilníny, 2. kôrovec, 3. Vajcia, 4. Ryby, 5. Arašídy, 6. Sójové bôby, 7. Mlieko, výrobky z neho, 8. Orechy, 9. Zeler, 10. Horčica, 11. Sézamové semená, 12. kysličník siričitý a siričitaný v koncentrácií max.10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO2, 13. Vlči Bôb, 14. Makkyše