



**Střední škola gastronomie a služeb, Liberec
Pracoviště Centrum**

**J Í D E L N Í L Í S T E K
d e n n í m e n u
0 4 . 1 0 . 2 0 2 4**

Polévky

Hovězí vývar s masem a nudlemi ^{1,3,6,7,9}	35 Kč
Bramborová s houbami ^{1,6,9}	35 Kč

Ryby

150 g Rybí filé na bylinkovém másle, vařené brambory ^{1,3,4,7,10}	110 Kč
--	--------

Drůbež

150 g Kuřecí plátek s hermelínem, smažené bramborové hranolky ^{1,3,6,7}	112 Kč
--	--------

Dětská jídla

75 g Smažený kuřecí řízek, vařené brambory ^{1,3,6,7}	70 Kč
---	-------

DENNÍ MENU ^{1,3,6,7,9}	140 Kč
--	--------

Polévka

Bramborová s houbami

Hlavní chod

130 g Čevabčiči, vařené brambory, cibule, hořčice

Nápoj

0,2 l Točená limonáda Svijanela

Hotová jídla

100 g Španělský hovězí ptáček, dušená rýže ^{1,3,10}	106 Kč
150 g Vepřová kotleta na barevném pepři, opečené brambory ^{1,3,6}	106 Kč
100 g Vepřová plec na paprice, těstoviny ^{1,3,6,7}	102 Kč
100 g Záhorácký závitek, bramborové knedlíky ^{1,3,6,10,12}	105 Kč
100 g Smažený telecí řízek, vařené brambory ^{1,3,6,7}	112 Kč
100 g Rizoto z vepřového masa, strouhaný sýr, kyselá okurka ^{1,3,6,7,10}	100 Kč
250 g Steak z vykoštěného kuřecího stehna, domácí smažené bramborové krokety ^{1,3,6,7}	105 Kč
150 g Sekané medailonky zapečené s nivou, smažené bramborové hranolky ^{1,3,6,7}	103 Kč

Bezmasá a lehká jídla

Fazolové lusky na smetaně, sázené vejce, vařené brambory ^{1,3,6}	98 Kč
Smažený obalovaný sýr, vařené brambory, tatarská omáčka ^{1,3,6,7,10}	100 Kč



Střední škola gastronomie a služeb, Liberec Pracoviště Centrum

Přílohy (Doplnky)

150 g Smažené americké brambory	26 Kč
200 g Dušená rýže	18 Kč
200 g Houskové knedlíky ^{1,3,7}	18 Kč
200 g Vařené brambory m.m ⁷	22 Kč
20 g Máslo porce	8 Kč
80 g Omáčka porce	10 Kč
150 g Zeleninová obloha	15 Kč
50 g Kyselá okurka ¹⁰	6 Kč
50 g Tatarská omáčka ^{3,7,10}	12 Kč
1 ks Houska ^{1,11}	5 Kč
50 g Kečup	10 Kč
50 g Hořčice ¹⁰	8 Kč
25 g Citrón	2 Kč
1 ks Menu box, hl. jídlo	10 Kč
1 ks Box polévka	5 Kč

Saláty/kompoty

Okurkový salát	30 Kč
Mrkvový salát s ovocem.....	25 Kč
Zelný salát s kukuřicí.....	25 Kč

*****MAXIMÁLNÍ POČET ODBĚRU HOTOVÝCH JÍDEL S SEBOU JE 5 KS *****

ŽÁDÁME ZÁKAZNÍKY RESTAURACE, ABY NEPARKOVALI NA PARKOVIŠTI

U ŠKOLY, KDE HROZÍ ODTAĤ VOZIDLA!!!

Sledujte naši práci na našem Instagramu (sosgsliberec) a FB (Střední škola gastronomie a služeb, Liberec), staňte se našimi fanoušky.



Pokrmý a nápoje mohou obsahovat i stopové množství látek,
vyvolávající alergie nebo nesnášenlivost (intoleranci)

Alergeny jsou k nahlédnutí v našich kalkulacích, které Vám rádi předložíme

Při podání ½ polévky účtujeme 65% z ceny

Jídla pro Vás připravili žáci SŠGS pod vedením učitelů odborného výcviku,

Bc. Suchomelová Martina, Troszok Jakub, Benešová Vendula, Vobecký Jan.

Vedoucí střediska: Pavel Juriga