

Střední škola gastronomie a služeb, Liberec
Pracoviště Centrum

JÍDELNÍ LÍSTEK
denní menu
20.11.2024

Polévky

Hovězí vývar s masovými knedlíčky ^{1,3,6,7,9}	35 Kč
Dršťková ^{1,3,6}	40 Kč

Drůbež

150 g Kuřecí nudličky v sýrové omáčce, gnocchi ^{1,3,6,7}	110 Kč
---	--------

Dětská jídla

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

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

Polévka

Hovězí vývar s masovými knedlíčky

Hlavní chod

150 g Smažené rybí filé, bramborová kaše, citrón, okurkový salát

Nápoj

0,2 l Točená limonáda Svijanela

Hotová jídla

100 g Hovězí pečeně na paprice, těstoviny ^{1,3,7}	105 Kč
100 g Maďarský hovězí guláš, houskové knedlíky ^{1,3,6,7}	106 Kč
100 g Vídeňská hovězí roštěná, opečené brambory ^{1,3,7}	110 Kč
150 g Smažený vepřový řízek, domácí bramborový salát, citrón ^{1,3,6,7,9,10}	108 Kč
150 g Krůtí závitek, opečené brambory ^{1,3,6,7}	110 Kč
120 g Čevabčiči, vařené brambory, hořčice, tatarská omáčka ^{1,3,7,10}	102 Kč

Bezmasá a lehká jídla

Smažené obalované žampiony, vařené brambory, tatarská omáčka ^{1,3,6,7,10}	101 Kč
--	--------

Střední škola gastronomie a služeb, Liberec
Pracoviště Centrum

Přílohy (Doplňky)

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

Rajčatový salát s cibulkou	30 Kč
Mrkvový salát s hroznovým víнем	25 Kč
Zelný salát s koprem	25 Kč

*****MAXIMÁLNÍ POČET ODBĚRU HOTOVÝCH JÍDEL S SEBOU JE 5 KS *****
ŽÁDÁME ZÁKAZNÍKY RESTAURACE, ABY NEPARKOVALI NA PARKOVÍSTI
U ŠKOLY, KDE HROZÍ ODTAH VOZIDLA!!!

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



Pokrmy 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