



JÍDELNÍ LÍSTEK
denní menu
20.12.2024

Polévky

Hovězí vývar s fritátovými nudlemi ^{1,3,6,7,9}	35 Kč
Hráškový krém s krutony ^{1,6,7,10}	30 Kč

Drůbež

150 g Kuřecí plátek s grilovanou zeleninou, smažené americké brambory ^{1,3,6,7}	112 Kč
--	--------

Dětská jídla

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

DENNÍ MENU ^{1,3,4,6,7,9}	140 Kč
--	---------------

Polévka

Hovězí vývar s fritátovými nudlemi

Hlavní chod

150 g Smažený vepřový řízek, bramborová kaše, míchaný zeleninový salát

Nápoj

0,2 l Točená limonáda Svijanela

Hotová jídla

100 g Hovězí pečeně na žampionech, houskové knedlíky ^{1,3,6,7}	105 Kč
100 g Španělský hovězí ptáček, dušená rýže ^{1,3,10}	106 Kč
100 g Hovězí roštěná na víně, šťouchané brambory ^{1,6,7,9}	110 Kč
100 g Maďarský hovězí guláš, smažené bramborové placky ^{1,3,6,7}	105 Kč
100 g Vepřová plec na česneku, bramborové knedlíky ^{1,3,6}	103 Kč
100 g Špagety s vepřovým masem a rajčaty, strouhaný sýr ^{1,3,6,7}	103 Kč
150 g Vepřová uzená krkovice, bramborové knedlíky, dušené červené zelí ^{1,3,6,7}	103 Kč
100 g Domácí sekaná svíčková, houskové knedlíky ^{1,3,6,7}	103 Kč

Bezmasá a lehká jídla

Smažený obalovaný sýr, vařené brambory, tatarská omáčka ^{1,3,6,7,10}	102 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 jablkem	25 Kč
Farmářský zelný salát	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