



**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
2 2 . 1 0 . 2 0 2 4**

Polévky

Hovězí vývar s masem a nudlemi ^{1,3,6,7,9}	35 Kč
Čočková s párkem ^{1,6,7,10}	30 Kč

Drůbež

150 g Kuřecí plátek s brokolicí a sýrem, vařené brambory ^{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 masem a nudlemi

Hlavní chod

Kuřecí směs gyros, česnekový dip, smažené americké brambory

Nápoj

0,2 l Točená limonáda Svijanela

Hotová jídla

100 g Šťavnatá hovězí pečeně, bramborové koule ^{1,3,6}	105 Kč
100 g Hovězí roštěná podle Fořta, domácí bramborové šulance ^{1,3,6,7,10}	110 Kč
100 g Plzeňský hovězí guláš, houskové knedlíky ^{1,3,6,7}	105 Kč
150 g Vepřový závitok z krkovice, opečené brambory ^{1,6,7,10}	104 Kč
100 g Vepřová plec na žampionech, dušená rýže ^{1,3,6,7}	102 Kč
120 g Smažený karbanátek, bramborová kaše, kyselá okurka ^{1,3,6,7,10}	103 Kč
250 g Tortellini plněné sušenou šunkou v sýrové omáčce ^{1,3,6,7}	101 Kč

Bezmasá a lehká jídla

Rizolka se špenátem a sýrem, vařené brambory ^{1,3,6,7}	98 Kč
---	-------

Moučník

Lívance s dýňovým chutney a máslovým karamellem ^{1,3,6,7}	52 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

Mrkvový salát s jahodou	25 Kč
Zelný salát s křenem	25 Kč
Okurkový salát se smetanou ⁷	30 Kč

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

**ŽÁDÁME ZÁKAZNÍKY RESTAURACE, ABY NEPARKOVALI NA PARKOVIŠTI
U ŠKOLY, KDE HROZÍ ODTAĚ 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