


















Restaurace 24

LA FRESCA

CANTINA & CAFÉ

	PONDĚLÍ 22.07.2024	ÚTERÝ 23.07.2024	STŘEDA 24.07.2024	ČTVRTEK 25.07.2024	PÁTEK 26.07.2024	SOBOTA 27.07.2024	NEDĚLE 28.07.2024
30. týden							
POLÉVKA A	Hovězí vývar s masem a těstovinou 0,3l A:1,3,7,9	Česnečka se slaninou a vejcem 0,3l A:3,7,9	Hovězí vývar se smaženým hráškem 0,3l A:1,3,7,9	Zeleninový vývar ríši - biši  0,3l A: 9	Kuřecí vývar s masem a zeleninou 0,3l A: 9	Zeleninový boršč  0,3l A: 7,9	Kmínová polévka s vejcem  0,3l A: 1,3,7,9
POLÉVKA B	Krkonoské kyselo  0,3l A:1,3,7,9	Cizrnový krém s kari a kokosovým mlékem  0,3l A: 1,7,9	Celerový krém  0,3l A: 1,7,9	Chlebová polévka se slaninou a smetanou 0,3l A:1,7,9	Indická čočková polévka  0,3l A: 1,7,9	Krémová kuřecí polévka se zeleninou 0,3l A:1,7,9	Rybí krémová polévka s krutony 0,3l A: 1,3,4,7,9
STANDARDNÍ MENU A	Savojské brambory zapečené se slaninou, cibulí a sýrem 350 g A: 3,7 KJ/Kcal 3711/854	Pečené kuřecí paličky se zeleninovou rýží 150 g A: 1,7,9 KJ/Kcal 3425/821	Buřty na pivu s chlebem 350 g A: 1,3,7,9,10 KJ/Kcal 3321/814	Kuřecí stehno a la kachna s domácím zelím s bramborovým knedlíkem 150 g A:1,7,9 KJ/Kcal 3745/858	Strapačky s uzeným masem, kysaným zelím a smaženou cibulkou 350 g A: 1,3,7 KJ/Kcal 3642/847	Kuřecí stehno na kmíně se štouchaným bramborem 100 g A:1,3,7,9 KJ/Kcal 3744/853	Hovězí znojemská s houskovým knedlíkem 100 g A:1,3,7,9 KJ/Kcal 3421/818
STANDARDNÍ MENU B	Pomalou pečená hovězí kliška na bylinkách s dušenou rýží 100 g A:1,7,9 KJ/Kcal 3495/829	Vepřová pečeně na rozmarýnu, dušené červené zelí, bramborový knedlík 100 g A:1,3,7,9 KJ/Kcal 3765/862	Vepřová kýta na smetaně s brusinkami a houskovým knedlíkem 100 g A:1,3,7,9 KJ/Kcal 3985/876	Vařené hovězí maso s vařeným bramborem a uzenou majonézou 100 g A: 1,3,7,9 KJ/Kcal 3672/854	Krůtí ragú na česneku se štouchaným bramborem 100 g A:1,7,9 KJ/Kcal 3274/796		
MINUTKA	Salát Nicoise s tuňákem, vejcem, bramborem a hořčičným dresinkem 100 g A:3,4,7,10 KJ/Kcal 3256/795	Kuřecí steak zapečený se šunkou a broskví, bramborové krokety 100 g A: 7,10 KJ/Kcal 3332/819	Roastbeef s míchaným salátem a hořčičným dresinkem 100 g A: 7,9,10 KJ/Kcal 3041/791	Krůtí steak se sázeným vejcem a pečenými bramborami 100 g A: 1,3,7,9 KJ/Kcal 3087/803	Grilovaná vepřová krkovička s omáčkou z hrubozrnné hořčice, americké brambory 100 g A:1,3,7,9,10,12 KJ/Kcal 3106/811	Vepřový gyros s tzatziky a pita chlebem 100 g A:1,3,7 KJ/Kcal 3207/826	Kuřecí prsa s omáčkou arabata, bramborové růsti 100 g A: 7,9 KJ/Kcal 3107/812
STÁLÁ MINUTKA	Smažený Eidam s přílohou  Steak sous-vide s přílohou	Smažený Eidam s přílohou  Steak sous-vide s přílohou	Smažený Eidam s přílohou  Steak sous-vide s přílohou	Smažený Eidam s přílohou  Steak sous-vide s přílohou	Smažený Eidam s přílohou  Steak sous-vide s přílohou	Smažený Eidam s přílohou  Steak sous-vide s přílohou	Smažený Eidam s přílohou  Steak sous-vide s přílohou
BEZMASÉ JÍDLA 350g	Pikantní fazolové ragú s vařeným vejcem, cheddarem a bramborovými růsti  350 g A: 3,7,9 KJ/Kcal 3125/751	Sicilská Caponata s rozpečenou bagetou nebo dušenou rýží  350 g A:(1),3,7,9,12 KJ/Kcal 2857/593	Bulgur s červenou řepou, ořechy a nivou  350 g A:1,7,8,9 KJ/Kcal 2759/576	Meruňkové knedlíky s ovocnou omáčkou a tvarohem  350 g A:1,3,7 KJ/Kcal 3234/773	Zeleninové rizoto s kyselou okurkou a strouhaným sýrem  350 g A: 7,9 KJ/Kcal 2213/501	Cizrno-fazolový hummus s pita chlebem a grilovanou zeleninou  350 g A: 1,7 KJ/Kcal 3654/836	Špicle s listovým špenátem a parmezánovou omáčkou  350 g A: 1,3,7,9 KJ/Kcal 2245/537

Alergeny: 1 - lepek | 2 - koryši | 3 - vejce | 4 - ryby | 5 - arašidy | 6 - sója | 7 - mléko | 8 - skořápkové plody | 9 - celer | 10 - hořčice | 11 - sezam | 12 - oxid siričitý | 13 - víč bob | 14 -

měkkyší

U všech nabízených pokrmů, může docházet ke křížové kontaminaci alergenů, nebo jejich složek. Jedná se zejména o LEPEK, SKOŘÁPKOVÉ PLODY, CELER, SEZAM, HOŘČICE,

MLÉKO, VEJCE.

Bližší informace Vám poskytne obsluha. U všech nabízených pokrmů, může docházet ke změně alergenů v den jejich vydávání.