



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 3 . 0 3 . 2 0 2 6

Studený předkrm

Plněné vejce žloutkovou pěnou^{3,7}22 Kč

Polévky

Hovězí vývar se smaženým hráškem^{1,3,6,7,9}35 Kč

Zelná s klobásou^{1,6,7,12}35 Kč

Ryby

150 g Pečený filet z afrického sumečka s holandskou omáčkou,
bramborovo mrkvové pyré^{1,4,6,7}145 Kč

Drůbež

150 g Kuřecí špíz, šťouchané brambory^{1,6,7}116 Kč

Dětská jídla(děti do 12 let)

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

DENNÍ MENU^{1,3,6,7,10,12} 145 Kč

Polévka

Zelná s klobásou

Hlavní chod

150 g Zapečená vepřová kotleta po balkánsku, smažené americké brambory

Nápoj

0,2 l Točená limonáda Svijanela

Hotová jídla

100 g Hovězí zadní vařené s koprovou omáčkou, houskové knedlíky^{1,3,6,7}116 Kč

100 g Vídeňská hovězí roštěná, smažené americké brambory^{1,3,6,7}118 Kč

100 g Domažlické vepřové ragú, těstoviny^{1,3,6,7,9}108 Kč

150 g Uzená krkovice, hrachová kaše s cibulkou, sázené vejce, kyselá okurka^{1,6,7,10}110 Kč

150 g Záhorácký závitek, bramborová kaše^{1,3,6,7,10,12}110 Kč

130 g Pečená domácí sekaná, vařené brambory,
salát z kysaného zelí s nakládanými cibulkami^{1,3,6,7,12}108 Kč

200 g Pečená vinná klobása, bramborová kaše, kyselá okurka^{1,3,6,7,10}110 Kč

150 g Vepřová játra po mlynářsku, dušená rýže^{1,6,7}108 Kč

Bezmasá a lehká jídla

Lilek plněný zeleninovou fáší, bramborové krokety se sýrem^{1,6,7}105 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

Mrkvový salát s broskví	25 Kč
Okurkový salát	30 Kč
Zelný salát Coleslaw ^{3,7,9,10}	35 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 (skola_kralak) 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