



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 6 . 2 0 2 6

Pódiová práce

Melounová limonáda 35 Kč

Polévky

Hovězí vývar s celestýnskými nudlemi^{1,3,6,7,9} 35 Kč

Krémová česnečka s chlebovými krutony^{1,3,6,7,9} 35 Kč

Drůbež

250 g Kuřecí stehýnko na španělský způsob, vařené brambory^{1,6,7,9} 112 Kč

Dětská jídla (děti do 12 let)

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

Specialita dne^{1,3,6,7} 135 Kč

150 g Vepřová panenka Wellington, dušená zelenina

DENNÍ MENU^{1,3,6,7,10} 150 Kč

Polévka

Krémová česnečka s chlebovými krutony

Hlavní chod

150 g Závitek z vepřové kotlety, smažené bramborové hranolky

Nápoj

0,2 l Točená limonáda Svijanela

Hotová jídla

100 g Hovězí maso po zahradnicku, dušená rýže^{1,6,7,9} 122 Kč

100 g Vídeňská hovězí roštěná, opečené brambory^{1,6,7} 124 Kč

100 g Vepřové maso na zázvoru, domácí smažené rýžové krokety^{1,3,6,7} 112 Kč

150 g Vepřový bok plněný zeleninou, bramborová kaše^{1,6,7,9} 112 Kč

100 g Zapečené šunkové flíčky, kyselá okurka^{1,3,6,7,10} 110 Kč

150 g Tyrolská vepřová játra, domácí špekové knedlíky^{1,3,6,7} 110 Kč

200 g Vepřové ledvinky po uhersku, dušená rýže^{1,6,7} 112 Kč

Bezmasá a lehká jídla

✓ Dukátové buchtíčky s vanilkovým krémem^{1,3,6,7} 100 Kč

Kapustový karbanátek, šťouchané brambory^{1,3,6,7} 106 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

Okurkový salát	30 Kč
Rajčatový salát s jarní cibulkou.....	30 Kč
Mrkvový salát s jablky	25 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 (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