



**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 6 . 0 5 . 2 0 2 6**

Polévky

Hovězí vývar s krupicovými noky ^{1,3,6,7,9}	35 Kč
Pórková s vejci ^{1,3,6,7}	35 Kč

Drůbež

150 g Kuřecí steak zapečený s nivou, smažené bramborové hranolky ^{1,3,6,7}	116 Kč
---	--------

Dětská jídla (děti do 12 let)

75 g Smažený kuřecí řízek, bramborová kaše ^{1,3,6,7}	75 Kč
---	-------

DENNÍ MENU^{1,3,6,7,10}	145 Kč
--	---------------

Polévka

Hovězí vývar s krupicovými noky

Hlavní chod

150 g Holandský řízek, bramborová kaše, kyselá okurka

Nápoj

0,2 l Točená limonáda Svijanela

Hotová jídla

100 g Hovězí azu po tatarsku, šťouchané brambory ^{1,6,7,10}	120 Kč
100 g Hovězí roštěná na roštu se šunkou a sázeným vejcem, opečené brambory grenaile ^{1,3,6,7}	122 Kč
150 g Hovězí líčka na víně, dýňové pyré ^{1,6,7,9}	130 Kč
100 g Haškův míchaný guláš, domácí špekové knedlíky ^{1,3,6,7}	120 Kč
150 g Masová směs, smažené bramborové placky ^{1,3,6,7}	115 Kč
150 g Vepřová uzená krkovice, bramborové knedlíky, dušené červené zelí ^{1,3,6,7}	110 Kč
350 g Brynzové halušky se škvařenou slaninou ^{1,6,7}	110 Kč

Bezmasá a lehká jídla

✓ Houbová tarhoňa na smetaně ^{1,3,6,7}	102 Kč
---	--------

Moučník

Tlačený koláč s tvarohem a meruňkami ^{1,3,6,7}	25 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 tzatziki ⁷	30 Kč
Salát z červené řepy	25 Kč
Mrkvový salát s ananasem	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 (skola_kralak) a FB (Střední škola gastronomie a služeb, Liberec), staňte se našimi fanoušky.



Pokrmy 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