



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 8 . 0 9 . 2 0 2 6

Polévky

Hovězí vývar s tyrolskými knedlíčky ^{1,3,6,7,9}	35 Kč
Špenátová s krutony ^{1,3,6,7,9}	40 Kč

Ryby

150 g Pečený filet z lososa, dýňové pyré, dušená zelenina, holandská omáčka ^{1,3,4,6,7,9} ...	170 Kč
--	--------

Drůbež

150 g Kuřecí steak na bylinkách, zeleninový bulgur ^{1,6,7}	122 Kč
---	--------

Dětská jídla (děti do 12 let)

70 g Přírodní kuřecí řízek, vařené brambory ^{1,3,6,7}	80 Kč
--	-------

DENNÍ MENU ^{1,3,6,7,9}	150 Kč
--	---------------

Polévka

Hovězí vývar s masovými knedlíčky

Hlavní chod

150 g Hornický vepřový řízek, smažené americké brambory

Nápoj

0,2 l Točená limonáda Svijanela

Hotová jídla

100 g Znojemská hovězí pečeně, houskové knedlíky ^{1,3,6,7,10}	123 Kč
100 g Moravská hovězí roštěná, šťouchané brambory s cibulí a slaninou ^{1,6,7,10}	126 Kč
150 g Vepřový závitok na smetaně, dušená rýže ^{1,6,7}	118 Kč
100 g Domažlické vepřové ragú, těstoviny ^{1,3,6,7,9}	116 Kč
150 g Roláda z vepřového boku s nádivkou, opečené brambory ^{1,3,6,7}	118 Kč
150 g Pečený kapustový karbanátek s masem, bramborová kaše, okurkový salát ^{1,3,6,7} ...	116 Kč

Bezmasá a lehká jídla

Špagety aglio olio ^{1,3,6,7}	112 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

Zelný salát s křenem	25 Kč
Salát z červené řepy	30 Kč
Mrkvový salát s broskví	25 Kč

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

**ŽÁDÁME ZÁKAZNÍKY RESTAURACE, ABY NEPARKOVALI NA PARKOVIŠTI
U ŠKOLY, KDE HROZÍ ODTAHL VOZIDLA!!!**

Sledujte naši práci na našem Instagramu (skola_kralak) a FB (Střední škola gastronomie a služeb, Liberec), staňte se našimi fanoušky.



Pokrmu a nápoje mohou obsahovat i stopové množství látek,
vyvolávající alergii 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, Nejedlý Ondřej, Vobecký Jan.

Vedoucí střediska: Pavel Juriga