



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 . 1 0 . 2 0 2 5

Polévky

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

Drůbež

150 g Steak z vykoštěného kuřecího stehýnka, dušený hrášek s kukuřicí a žampiony, opečené lahůdkové brambory ^{1,6,7}	110 Kč
--	--------

Dětská jídla (děti do 12 let)

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

DENNÍ MENU ^{1,3,6,7,9}	145 Kč
--	---------------

Polévka

Fazolová s uzeným masem

Hlavní chod

150 g Holandský řízek, bramborová kaše, kyselá okurka

Nápoj

0,2 l Točená limonáda Svijanela

Hotová jídla

100 g Hovězí zadní vařené v rajské omáčce, těstoviny ^{1,3,6,7,9}	114 Kč
100 g Hovězí roštěná se šunkou a sázeným vejcem, smažené bramborové hranolky ^{1,3,6,7}	116 Kč
100 g Maďarský hovězí guláš, domácí špekové knedlíky ^{1,3,6,7}	114 Kč
100 g Vepřová plec na slanině, houskové knedlíky ^{1,3,6,7}	108 Kč
150 g Plněné cukety mletým masem, zapečené balkánským sýrem, vařené pažitkové brambory ^{1,3,6,7}	106 Kč
150 g Vepřová játra po mlynářsku, dušená rýže ^{1,6,7,9}	108 Kč

Bezmasá a lehká jídla

Smažený obalovaný květák, vařené brambory, tatarská omáčka ^{1,3,6,7,10}	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/kompoty

Rajčatový salát s cibulkou	30 Kč
Mrkvový salát s jablkem	25 Kč
Zeleninový salát.....	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.



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