



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 9 . 1 0 . 2 0 2 6

Polévky

Hovězí vývar se smaženým hráškem ^{1,3,6,7,9}	35 Kč
Špenátová s krutony ^{1,3,6,7}	40 Kč

Drůbež

150 g Smažené kuřecí stripsy, šťouchané brambory, bylinkový dip ^{1,3,6,7,10}	123 Kč
---	--------

Specialita dne

150 g Vepřová panenka zabalená ve slanině, gratinované česnekové brambory, restovaná zelenina, omáčka Demi glace ^{1,6,7}	150 Kč
--	--------

Dětská jídla (děti do 12 let)

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

DENNÍ MENU ^{1,3,4,6,7,9}	150 Kč
--	---------------

Polévka

Špenátová s krutony

Hlavní chod

100 g Pivovarský hovězí tokáň, domácí špekové knedlíky

Nápoj

0,2 l Točená limonáda Svijanela

Hotová jídla

100 g Španělský hovězí ptáček, dušená rýže ^{1,3,6,10}	125 Kč
100 g Burgundské hovězí maso, bramborová kaše ^{1,6,7,9}	125 Kč
100 g Hovězí roštěná na roštu se šunkou a sázeným vejcem, opečené brambory ^{1,6,7}	130 Kč
150 g Vepřová kotleta s restovanými žampiony na másle, smažené bramborové hranolky ^{1,3,6,7}	120 Kč
150 g Vepřová plec v mrkvi, vařené brambory ^{1,6,7}	116 Kč
130 g Pečená domácí sekaná, vařené petrželkové brambory, míchaný salát s mini mozzarellou ^{1,3,6,7}	116 Kč

Bezmasá a lehká jídla

✓ Míchaný salát s pečenými bramborami a rozpečeným hermelínem ^{1,6,7}	116 Kč
✓ Smažený obalovaný sýr, vařené brambory, tatarská omáčka ^{1,3,6,7,10}	118 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
Zelný salát s koprem	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.



Pokrmý 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