



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

1 6 . 0 1 . 2 0 2 6

Polévky

Hovězí vývar se šunkovým svítkem ^{1,3,6,7,9}	35 Kč
Hráškový krém s krutony ^{1,3,6,7}	35 Kč

Ryby

150 g Aljašská treska s květákovým pyré, zeleninová obloha ^{1,4,6,7}	110 Kč
---	--------

Drůbež

250 g Pečené kuřecí stehýnko, vařené pažitkové brambory, zeleninový salát s polníčkem ^{1,6,7}	108 Kč
150 g Kuřecí steak zapečený s nivou, šťouchané brambory ^{1,6,7}	116 Kč

Dětská jídla (děti do 12 let)

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

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

Polévka

Hráškový krém s krutony

Hlavní chod

150 g Vepřový plátek po orientálsku s čerstvou zeleninou, smažené bramborové hranolky

Nápoj

0,2 l Točená limonáda Svijanela

Hotová jídla

100 g Španělský hovězí ptáček, dušená rýže ^{1,3,6,10}	117 Kč
100 g Myslivecká hovězí roštěná, domácí karlovarské knedlíky ^{1,3,6,7}	118 Kč
100 g Plzeňský hovězí guláš, houskové knedlíky ^{1,3,6,7}	116 Kč
150 g Vepřová panenka v dijonské omáčce, opečené brambory, dušená bretaňská zelenina ^{1,6,7,10}	120 Kč
150 g Vepřový vrabec, bramborové knedlíky, dušený listový špenát ^{1,3,6,7}	110 Kč
100 g Zapečené francouzské brambory, kyselá okurka ^{1,3,6,7,10}	108 Kč

Bezmasá a lehká jídla

Domácí švestkové knedlíky z bramborového těsta, sypané mákem a cukrem ^{1,3,6,7}	99 Kč
Smažený obalovaný sýr, vařené brambory, tatarská omáčka ^{1,3,6,7,10}	110 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

Zelný salát s koprem.....	25 Kč
Mrkvový salát s jablkem	25 Kč
Míchaný zeleninový salát s červenou cibulkou.....	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