



J Í D E L N Í L Í S T E K
d e n n í m e n u
1 8 . 0 8 . 2 0 2 5

Polévky

Hovězí vývar s vaječnou sedlinou ^{1,3,6,7,9}	35 Kč
Krémová česnečka s chlebovými krutony ^{1,3,6,7}	35 Kč

Drůbež

350 g Pečené kachní stehýnko, bramborové knedlíky, dušené červené zelí ^{1,3,6,7}	136 Kč
150 g Kuřecí prsíčko zapečené hermelínem s brusinkami, smažené americké brambory ^{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
---	-------

Hotová jídla

100 g Hovězí zadní vařené v rajské omáčce, těstoviny ^{1,3,6,7,9}	114 Kč
150 g Chilli con carne, smažené bramborové placky ^{1,3,6,7}	112 Kč
100 g Maďarský vepřový guláš, domácí špekové knedlíky ^{1,3,6,7}	108 Kč
150 g Vepřové výpečky, domácí bramborové špalíčky, dušený listový špenát ^{1,3,6,7}	110 Kč
150 g Smažený karbanátek, domácí bramborový salát ^{1,3,6,7,9,10}	110 Kč
150 g Vepřová uzená krkovice, bramborová kaše, okurkový salát ^{1,3,6,7}	108 Kč

Bezmasá a lehká jídla

Salát sweet chilli s kuřecím masem v těstíčku ^{1,3,6,7}	105 Kč
Pikantní fazolky s rajčaty a cibulkou, sázené vejce ^{1,3}	101 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

Mrkvový salát s ananasem.....	25 Kč
Zelný salát s paprikou.....	25 Kč
Okurkový salát	30 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 1/2 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