



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
2 2 . 0 8 . 2 0 2 5

Polévky

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

Drůbež

150 g Kuřecí špíz se zeleninou, šťouchané brambory ^{1,6,7}	116 Kč
---	--------

Dětská jídla (děti do 12 let)

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

Hotová jídla

100 g Španělský hovězí ptáček, dušená rýže ^{1,3,6,10}	115 Kč
100 g Hovězí roštěná na houbách, houskové knedlíky ^{1,3,6,7}	116 Kč
150 g Vepřová krkovice v BBQ marinádě, smažené bramborové hranolky ^{1,3,6,7,10}	114 Kč
100 g Plněné bramborové knedlíky uzeným masem, dušené bílé zelí, cibulka ^{1,3,6,7}	106 Kč
130 g Pečená domácí sekaná, vařené brambory, kyselá okurka ^{1,3,6,7,10}	106 Kč
130 g Vepřová játra po gruzínsku, dušená rýže ^{1,3,6}	106 Kč
130 g Plněná tortilla po mexicku, zeleninová obloha ^{1,3,6,7}	112 Kč
130 g Plněná cuketa s mletým masem, zapečená sýrem, šťouchané brambory ^{1,6,7}	104 Kč

Bezmasá a lehká jídla

Smažený obalovaný sýr, vařené brambory, tatarská omáčka ^{1,3,6,7,10}	108 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 mandarinkou	25 Kč
Zelný salát s kukuřicí	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 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