



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 6 . 0 6 . 2 0 2 6

Polévky

Hovězí vývar s celestýnskými nudlemi ^{1,3,6,7,9}	35 Kč
Brokolicová s parmazánem a krutony ^{1,3,6,7,9}	35 Kč

Ryby

100 g Špagety s lososem a zeleninou, citrónová omáčka ^{1,3,4,6,7}	140 Kč
--	--------

Drůbež

250 g Pečené kuřecí stehýnko, baby karotka na másle, vařené brambory ^{1,6,7}	112 Kč
---	--------

Dětská jídla (děti do 12 let)

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

DENNÍ MENU ^{1,3,6,7,10}	150 Kč
---	---------------

Polévka

Hovězí vývar s celestýnskými nudlemi

Hlavní chod

150 g Steak z vepřové krkvice v dijonské omáčce, opečené brambory

Nápoj

0,2 l Točená limonáda Svijanela

Hotová jídla

100 g Svíčková na smetaně, houskové knedlíky, brusinky, citrón, šlehačka ^{1,3,6,7,9}	122 Kč
100 g Španělský hovězí ptáček, dušená rýže ^{1,3,6,10}	122 Kč
100 g Vídeňská hovězí roštěná, smažené americké brambory ^{1,3,6,7}	124 Kč
100 g Maďarský hovězí guláš, smažené bramborové placky ^{1,3,6,7}	122 Kč
150 g Moravský vepřový vrabec, bramborové knedlíky, dušené bílé zelí ^{1,3,6,7}	114 Kč
150 g Vepřová panenka v anglické slanině, restovaná zelenina, pepřová omáčka, smažené americké brambory ^{1,3,6,7}	140 Kč
100 g Plněné bramborové knedlíky uzeným masem, dušené bílé zelí ^{1,3,6,7}	110 Kč

Bezmasá a lehká jídla

✓ Smažený obalovaný sýr, vařené brambory, tatarská omáčka ^{1,3,6,7,10}	115 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

Salát z červené řepy	25 Kč
Okurkový salát	30 Kč
Mrkvový salát s ananasem a mandarinkou	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 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