

Jídelní lístek od 20.ledna do 24.ledna 2025

STÁLÉ MENU

150g	Hovězí guláš	109,-
150g	Vepřové výpečky, zelí	106,-
150g	Smažený řízek vepřový	97,-
150g	Smažený řízek kuřecí	97,-
10dkg	Teplá sekaná	23,-

PONDĚLÍ

0,33l	Dršťková	39,-
0,33l	Kulajda	39,-
0,33l	Hovězí vývar s masem a nudlemi	38,-
150g	Vepřová směs na žampionech	102,-
150g	Kuřecí medailonky se sýrem	106,-
150g	Hovězí na česneku	109,-

Denní menu:

350g	Hovězí vývar, Halušky s uzeným masem a kysaným zelím	139,-
-------------	---	--------------

ÚTERÝ

0,33l	Dršťková	39,-
0,33l	Zabijačková	39,-
0,33l	Drůbeží vývar se smaženým hráškem	38,-
150g	Pečený vepřový špíz s cibulí, paprikou a slaninou	99,-
200g	Maminčino kuře	126,-
150g	Rajská omáčka, hovězí maso	109,-

Denní menu:

350g	Drůbeží vývar, Rýžový nákyp s ovocem	139,-
-------------	---	--------------

STŘEDA

0,33l	Dršťková	39,-
0,33l	Boršč	39,-
0,33l	Hovězí vývar s drobením	38,-
350g	Boloňské špagety sypané sýrem	119,-
150g	Kuřecí plátek se žampiony	106,-
150g	Pečená vepřová žebírka spare ribs, zelný salát	119,-

Denní menu:

150g	Hovězí vývar, Maďarský hovězí guláš, houskový knedlík	139,-
-------------	--	--------------

ČTVRTEK

0,33l	Dršťková	39,-
0,33l	Gulášová	39,-
0,33l	Drůbeží vývar s nudlemi	38,-
150g	Kuřecí kung pao	102,-
150g	Smažené rybí filé, citrón	104,-
150g	Svíčková na smetaně, brusinky, citron	116,-

Denní menu:

150g	Drůbeží vývar, Pečená vepřová žebírka se sýrem, brambory	139,-
-------------	---	--------------

PÁTEK

0,33l	Dršťková	39,-
0,33l	Čočková	38,-
0,33l	Hovězí vývar s játrovými knedlíčky	39,-
150g	Vepřová plec na žampionech	97,-
150g	Kuřecí plátek, restované nudle na bylinkách	126,-
150g	Hovězí roštěná	116,-

Denní menu:

150g	Hovězí vývar, Smažený vepřový řízek s bramborovým salátem	145,-
-------------	--	--------------

Ceny jídel jsou uvedeny bez příloh, kromě denního menu.

Jídelní lístek naleznete na našich webových stránkách www.reznictvicejka.cz nebo na portálu www.menicka.cz.

V případě potřeby si vyhrajujeme právo na změnu jídelního lístku. Alergeny na vyžádání u obsluhy.

Těšíme se na Vaši návštěvu a přejeme Vám dobrou CHUŤ