



<http://www.sosvsetin.cz/download/jidelni-listek-becva/jidelnicek.pdf>



Denní jídelní lístek: 18. 5. 2012

Polévky:

		0,22	0,33
	Ovarová polévka	10,00	12,00
	Fazolová polévka s párkem	16,00	23,00
VK	Brokoliceová polévka	16,00	24,00

Dnes doporučujeme: (příprava 15 – 20 minut)

VK	100g Losos na roštu s bylinkovým máslem, smažené americké brambory	67,00
----	--	-------

Hotová jídla:

	100g Znojemské hovězí filé, dušená rýže (h.zadní, omáčka s vložkou okurek)	70,00
	100g Rychnovský vepřový kotouč, vařené brambory (v. bůček, párky, okurky, vejce, cibule, česnek)	60,00
	100g Vepřový debrecínský guláš, dušená rýže (v. plec, cibule, párky, rajčata)	49,00
	100g Vepřový řízeček na šampiónech, opečené brambory	52,00
	350g Francouzské brambory, porce okurek	50,00
VK	150g Kuřecí játra na anglický způsob, dušená rýže, mrkvový salát	42,00
	240g Kuře na paprice, houskové knedlíky	60,00
	155g Sýrové ražniči se salámem, vařené brambory	52,00
VK	300/50g Těstovinový salát se zeleninou a kuřecím masem	41,00

Bezmasá a zeleninová jídla:

	140g Smažený sýr, vařené brambory	49,00
VK	370g Špagety z českého venkova (rajčata, cibule, pórek, mrkev, celer, sýr)	39,00
	160g Květákový řízeček pečený, bramborová kaše	44,00
VK	300g Knedlíky po provensálsku (houskové knedlíky, vejce, kečup, sýr)	39,00
	250g Zapékaný celer, vařené brambory	40,00
VK	300/50g Těstovinový salát se zeleninou a Nívou	43,00

Moučné jídlo:

	360g Kynuté knedlíky s povídky	38,00
--	--------------------------------	-------

Saláty:

VK	150g Mrkvový salát	13,00
	200g Zelňý salát s koprem	10,00
VK	50g Tatarská odlehčená	8,00

Výdej hotových pokrmů a minutek 10.30 – 19.30 hod.

Na jídelním lístku jsou uvedeny váhy masa v syrovém stavu.

Jídla připravili žáci 3. a 4. ročníku pod vedením učitelů odborného výcviku.

Za ceny odpovídá vedoucí OP Bečva pí Helena Mičkalová.