Týdenní Jídelní lístek - (2·11·2026 – 6·11·2026)

					Alergeny
Pondělí	Polévka	Jemná zeleninová krémová	ALTERNATIVA PŘÍLOHY		1,7,9
	I.	Uzené maso s křenovou omáčkou s houskovými knedlíky	I.B	----------	1,3,7
	II.	Staročeská vepřová směs s bramboráčky	II.B	DUŠENÁ RÝŽE	1,3
	III.	Těstoviny penne ,,Arabiata" (kuřecí maso, rajčata, bazalka, parmazán)	III.B	----------	1,7
	IV.	Bramborové šišky s mákem a máslem, švestkový kompot	IV.B	----------	1,3,7
Úterý	Polévka	Kuřecí vývar s nudlemi	ALTERNATIVA PŘÍLOHY		1,9
	I.	Smažený sekaný řízek s hermelínem a vařenými brambory, okurka	I.B	BRAMBOROVÁ KAŠE	1,3,7
	II.	Žebírko na zeleném pepři s pečenými brambory	II.B	DUŠENÁ RÝŽE	1,7
	III.	Slovenské halušky s uzeným masem a zelím	III.B	----------	1
	IV.	Špagety s tuňákem, rajčaty a olivami	IV.B	----------	1,4
Středa	Polévka	Červená fazolová s klobásou	ALTERNATIVA PŘÍLOHY		1
	I.	Poctivý zabijačkový gulášek s houskovými knedlíky	I.B	BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY	1,3
	II.	Naše masová sekaná pečeně s bramborovou kaší	II.B	VAŘENÉ BRAMBORY	1,3,7
	III.	Pečené kuře na zelenině a másle s dušenou rýží	III.B	VAŘENÉ BRAMBORY	1,7
	IV.	Zapečené těstoviny,,Formaggi" (3druhy sýra, listový špenát, smetana)	IV.B	----------	1,3,7
Čtvrtek	Polévka	Uzený vývar s písmenky	ALTERNATIVA PŘÍLOHY		1,9
	I.	Smažená vinná klobása s bramborovou kaší	I.B	----------	1,3,7
	II.	Kuřecí špíz ,,Šamorín" s dušenou rýží (paprika, anglická,klobása, …)	II.B	VAŘENÉ BRAMBORY	1
	III.	Sekaný biftek se špenátem, sázeným vejcem a vařenými brambory	III.B	----------	1,3,7
	IV.	Salát z kus-kusu s grilovanou zeleninou,balkánským sýrem a bylinkami	IV.B	----------	1,7
Pátek	Polévka	Černá zabíjačková „Prdelačka"	ALTERNATIVA PŘÍLOHY		1
	I.	Žebírko na česneku s bramborovými knedlíky a hlávkovým zelím	I.B	HOUSKOVÉ KNEDLÍKY	1,3
	II.	Kuřecí prso s fazolkami na slanince a vařenými brambory	II.B	HRANOLKY	1,7
	III.	Pečené buřty na černém pivu a medu, čerstvý chléb	III.B	----------	1
	IV.	Gratinovaný květák s parmazánem a vařené brambory	IV.B	----------	1,7

Jídla připravil a dobrou chuť Vám přeje šéfkuchař Ondřej Černý e svým kolektivem

Změna jídelníčku vyhrazena.

GASTRO HACCP
PRACUJEME SE SYSTÉMEM KRITICHÝCH BODŮ HACCP

Provozovna: Straky 45, PSČ: 289 25 , TEL. 325 512 066 , 777 175 551 , IČO: 24192180 E-mail:restaurace.straky@seznam.cz

---

OBJEDNÁVKOVÝ KUPÓN (2·11·2026 – 6·11·2026)

Jméno: **Obec:** **MISKA:** ☐ **EŠUS:** ☐

	I.	II.	III.	IV
Pondělí				
Úterý				
Středa				
Čtvrtek				
Pátek				

Počet objednaných obědů: …… **Placeno Kč: ……**