

JÍDELNÍ LÍSTEK

6. 7. – 10. 7. 2026

PONDĚLÍ 6. 7.

DEN UPÁLENÍ

MISTRA JANA HUSA

ÚTERÝ 7. 7.

Mrkvová s dýňovými semínky (1, 7)
(mrkev, kurkuma, pórek, smetana)

1. 120g **Vepřový pivní Tokán s dušenou rýží sypaný strouhaným sýrem** (1,7)
(vepřové maso, cibule, česnek, čerstvé papriky, mletá paprika, pivo, hladká mouka, sůl, pepř)
2. 350g **Palačinky plněné sladkým tvarohem s přelivem z lesního ovoce, mléčný nápoj** (1,3,7)
3. 100g **Pečený hermelín se švestkovou omáčkou, šťouchané brambory s cibulkou**
(švestková povidla, sušené švestky, č.víno, tymián, solamyl, cukr)(1,7) VEGETARIAN!!!

STŘEDA 8. 7.

Vepřová s kroupami, zeleninou a bramborem (1,9)

1. 150g **Mleté masové kuličky v rajske omáče, vařené těstoviny** (1,3,7,12)
2. 400g **Cuketovo-bramborové placky s pažitkovým tvarohem a salátem z kysaného zelí** (1,3,7,12)
3. 400g **Caesar salát s kuřecím masem, anglickou slaninou, cherry rajčaty, krutony a hoblinky italského sýra, pečivo**
(římský salát, cherry rajčata, dijonská hořčice, olivový olej, česnek, sardelové řezy, sůl, pepř, cukr, majonéza) (1,3,6,7,10)

ČTVRTEK 9. 7.

Kvěťáková polévka s bramborem a vejci (1,3,7)

1. 120g **Uzená krkovice, dušeným špenátem, bramborové knedlíky** (1,3)
2. 150g **Krůtí nudličky na způsob gyrosu s opečeným bramborem, míchaný salát, česnekový jogurt** (7)
(krůtí prsa, cibule, oregano, olivový olej, sůl, pepř, citronová šťáva, římský kmín/salát-ledový salát, rajčata, okurky, česnek, jogurt)
3. 200g **Lečo z čerstvé zeleniny s vejci, vařené brambory maštěné máslem** (1,3,7)

PÁTEK 10. 7.

Hovězí s játrovou rýží (1,3,9)

1. 120g **Vepřová pečeně po orientálsku dušená rýže** (1,6,12)
(rajčata, sterilované okurky, anglická slanina, papriky, worchester, červené víno, protlak)
2. 120g **Pečené pšeničné nudle po indonésku s pestrou zeleninou a arašídý** (1,5,6,12)
(kari, cibule, arašídý, sojová omáčka, hrášek, bambusové výhonky, černé houby, paprika žlutá, mrkev, sojové boby, solamyl, cukr, ocet)
3. 170g **Smažené žampióny, vařené brambory, tatarská omáčka** (1,3,7,9,12)

Jídlo si můžete nechat zatavit do plastové krabičky bez příplatku
Jídlo si můžete objednat do 12 hodin na následující den tel č. **702 174 401**,
e-mailem na **penzion@vodarnabedrichov.cz**

Změna jídelníčku vyhrazena!!!

Jídla připravil: David Ullrich a kolektiv.
Jídelní lístek sestavil: vedoucí provozu František Kříž
Uvedená váha masa je vždy v syrovém stavu!