

JÍDELNÍ LÍSTEK

10.8. – 14.8. 2026

PONĚLÍ 10.8.

Drůbeží vývar se zeleninou a těstovinou (1,3,9)

1. 120g Rozlitaný ptáček z hovězího masa (kyselá okurka, vejce, cibule, uzenina) dušená rýže (1,3,6,10)
2. 200g Květákový mozeček s jarní cibulkou, vařené brambory maštěné máslem (3,7) **BEZ LEPKU!!!**
3. 400g Zapečené brambory se zeleninou (cuketa, lilek, cibule, rajčata, papriky) zelný salát (3,7,12)

ÚTERÝ 11.8.

Brokolicový krém se smetanou (1,7)

1. 150g Smažený kuřecí karbanátek s anglickou slaninou, mléčná bramborová kaše, zeleninový salát (1,3,6,7,12)
2. 100g Vepřová pikantní směs se zeleninou a pórkem, dušená rýží (1,6)
3. 150g Kuřecí kapsa plněná listovým špenátem, šunkou a sýrem, přírodní sos, bramborové pyré, zeleninová přízdoba (1,6,7)

STŘEDA 12.8.

Uzená polévka se zeleninou a rýží (9)

1. 150g Prejt, brambor zelí (1,3,7,12)
2. 350g Kynuté švestkové knedlíky s vanilkovým krémem, sypané mákem (1,3,7)
3. 400g Salát z křupavých listů s rajčaty, okurkou a koprem, (90g)pečené kuřecí kousky s provensálským koření Vařené vejce, dip z dijonské hořčice a kysané smetany, pečivo. (1,3,7,10,12)

ČTVRTEK 13.8.

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

1. 200g Drůbeží játra na slanině, dušená rýže (1)
2. 100g Špagety s bazalkovým pestem, italským sýrem a parmskou šunkou (1,3,7)
3. 150g Steak z vepřové krkovičky na restovaných fazolích s plátky česneku, pečené bramborové měsíčky, česnekový dresink (1,6,7,10)

PÁTEK 14.8.

Hrachová polévka se slaninou (1)

1. 120g Staročeská koprová omáčka s vepřovým masem a vejci, houskové knedlíky (1,3,7,12)
2. 1/2 Půlka pečeného kuřátka s okurkou a pečivem (1,3,7)
3. 400g Těstovinový salát s opečenou prorostlou slaninou a kuřecím masem (papriky, okurky, cherry rajčata, řapíkatý celer, majonéza, smetana), pečivo (1,3,6,7,10,12)

Jídlo si můžete nechat zatavit do plastové krabičky bez příplatku
Menu 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!