

JÍDELNÍ LÍSTEK

16.2. – 20.2. 2026

PONDĚLÍ 16.2.

Polévka rajčatová s bazalkou, česnekem a těstovinami (1, 3, 12)

1. 350g Selské vepřové rizoto, strouhaný sýr, okurka (7,12)
2. 150g Smažený mletý smetanový karbanátek, mléčná bramborová kaše maštěná máslem, kompot (1,3, 7)
3. 350g Salát z křupavých listů s rajčaty, okurkou a koprem, trhaná sušená šunka (30g), vařené vejce, dip z dijonské hořčice a kysané smetany, pečivo (1, 3, 7,10,12)

ÚTERÝ 17.2.

Bramborová se zeleninou a houbami (1,6,9)

1. 120g Dušené hovězí kostky na česneku se špenátem a bramborovým knedlíkem (1,3,7)
2. 200g Pečené rybí file po MLYNÁŘSKU, vařené brambory, maštěné máslem, citron (1,3,7,9,10)
3. 350g Zapečené palačinky s tvarohem a rozinkami, sypané cukrem (1,3,7)

STŘEDA 18.2.

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

1. 300g Pečená uzená krkovička s bramborovou lepenicí s cibulkou, kyselá okurka (1,12)
2. 150g Plátek z vepřové pečeně s restovanými žampiony na šalotce s bílým vínem a smetanou, pečené bramborové měsíčky (1,7,12)
3. 350g Míchaný luštěninový salát s kukuřicí, cibulkou a barevnými paprikami, podávaný s kuřecím pečeným masem, pečivo (1,3,6,9,10,11)

ČTVRTEK 19.2.

Uzený vývar se zeleninou a bramborem (9)

1. 180g Španělská drůbeží játra (cibule, protlak, červené víno, worcester), dušená rýže (1,12)
2. 120g Kuřecí pikantní směs s olivami, cibulí, rajčaty, paprikami, sypaná nivou na smaženém bramboráku (1,3,7)
3. 350g Těstovinový salát s grilovanou zeleninou, opečenou cizrnou, sušenými rajčaty a kukuřicí, sypaný balkánským sýrem, pečivo (1,3,6,7,9,10)

PÁTEK 20.2.

Fazolová polévka s uzeninou (1, 6)

1. 120g Myslivecká vepřová pečeně, houskové knedlíky (1, 3, 7,9, 10,12)
2. 150g Kuřecí slza v hermelínové omáčce s bazalkou, gratinované brambory, zapečené se sýrem (1, 3, 7)
3. 220g Zapečený květák s brokolicí a sýrem, vařené brambory maštěné máslem, zeleninová přízdoba (3, 7, 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**