


Pokrmy obsahují alergeny uvedené v závorce.

20. listopadu 2026

| | | |
|---|---|---|
| **Polévky:** | | |
| Hovězí vývar s masem a nudlemi (al. 1,3,4,6,7,9,12,13) | | 45,00 |
| Veselská zelnice (al. 1,3,4,6,7,9,12,13) | | 35,00 |
| **Zeleninové pokrmy:** | | |
| 160 Žampiónová smaženice (al. 3,4) | | 95,00 |
| **Ryby:** | | |
| 150 Rybí filé na másle (al. 4,7) | | 95,00 |
| **Pokrmy z drůbežího masa:** | | |
| 100 Rýžové nudle s krůtím masem po asijsku (al. 1,3,4,6,7,9,12,13) | | 150,00 |
| 100 Smažená kuřecí prsa plněná anglickou slaninou a sýrem (al. 1,3,7) | | 110,00 |
| 100 Malostranská kuřecí kapsa (al. 1,3,6,7,9,13) | | 110,00 |
| **Nabídka dne – připravuje se:** | | |
| 150 Vepřové medailonky z panenky (al. 1) | | 120,00 |
| 150 Pečená vinná klobása (al. 1) | | 85,00 |
| **Dieta:** | | |
| 100 Hovězí maso vařené, brambory, dušený špenát (al. 1,3,4,7,10) | | 160,00 |
| **Hotové pokrmy:** | | |
| 100 Hovězí guláš oregano (al.1,3,4) | | 110,00 |
| 100 Svíčková na smetaně (al. 1,3,4,6,7,9,10,12,13) | | 140,00 |
| 100 Hovězí pečeně na slanině (al. 1,3,4) | | 125,00 |
| 100 Vepřová plec na kmíně (al. 1,3,4,9,12) | | 80,00 |
| 150 Vepřová krkovice pečená (al. 1,3,4) | | 85,00 |
| 100 Plněný paprikový lusk, rajčatová omáčka (al. 1,3,4,7,9) | | 130,00 |

**Přílohy:**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 200 | Brambory vařené | 35,00 | 150 | Hranolky | 40,00 |
| 150 | Dušená rýže | 25,00 | 200 | Opečené brambory | 40,00 |
| 200 | Bramborové knedlíky (al.1,3,7) | 35,00 | 150 | Zelí bílé (al. 1) | 25,00 |
| 160 | Houskové knedlíky (al.1,3,7) | 20,00 | 150 | Špenát (al. 1,3,7) | 25,00 |
| 250 | Bramborová kaše (al.7) | 40,00 | | | |

**Doplňky a saláty:**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 50 | Tatarská omáčka (al.3) | 18,00 | Zeleninová obloha (al. 3,7) | 30,00 |
| 50 | Brusinkový terč (al. 7) | 20,00 | Mrkvový s ananasem | 25,00 |
| 50 | Kečup | 10,00 | | |
| 50 | Okurka kyselá | 7,00 | Miska 2 díl | 8,00 |
| | | | Miska 1 díl | 6,00 |

## Cena poloviční porce je 75 % ceny celé porce

Pro sdělení Vašich podnětů a připomínek Vám na požádání poskytneme „knihu zákazníků“

Denní lístek sestavili
učitelé odborného výcviku: T. Nevrlý, M. Černý, P. Novotná, J. Hassmann a žáci

FB: restauracenaplzenske
IG: @restauracenaplzenske
www.restauracenaplzenske
318 623 595
naplzenske@sspcg.cz
FB: sspcgpribram
IG: @sspcgpribram
www.sspcg.cz

SŠ PCG
Střední škola pedagogiky, cestovního ruchu a gastronomie
PŘÍBRAM