

## MENU LEKCE STOLOVÁNÍ 2024



### **PŘEDKRMY:**

Smažené jarní závitky se sladko pálivou omáčkou (alergeny: 1, 3, 9)

Mozzarella s rajčaty, rukola, bazalkové pesto (7, 8)

### **SALÁTY:**

Caesar salát s hoblinkami parmazánu a krutony (1, 3, 4, 7)

Salát coleslaw (7)

Výběr listových salátů a čerstvé krájené zeleniny

### **HLAVNÍ JÍDLA:**

Norský Losos s omáčkou Beurre Blanc, bylinkový olej (1, 4, 7, 9)

Kuřecí medailonky s omáčkou z ghatského zeleného pepře (1, 7, 9)

Smažené nudle se zeleninou a uzeným tofu (1, 3, 4, 6, 8, 11)

### **PŘÍLOHY:**

Pečené brambůrky s bylinkami

Basmati rýže

Fazolové lusky se slaninou

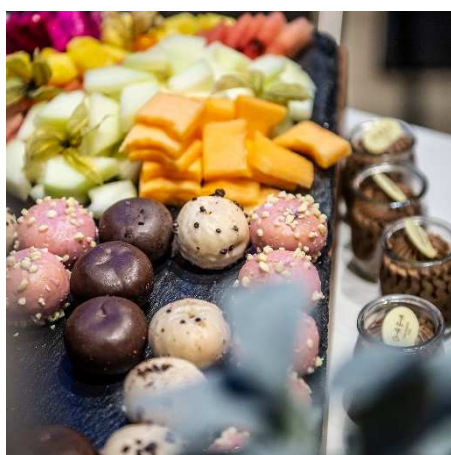
## DEZERTY:

Čerstvé ovoce

Variace mini koblížků (1, 3, 7)

Čokoládový dortík s pekanovými ořechy (1, 7, 8)

Malinové brownies (1, 3, 7, 8)



## Seznam alergenů:

1. Lepek, pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich odrůdy
2. Korýši
3. Vejce
4. Ryby
5. Arašídý, podzemnice olejná
6. Sója, sójové boby
7. Mléko
8. Skořápkové plody: mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie
9. Celer
10. Hořčice
11. Sezam, sezamová semena
12. Oxid siřičitý a siřičitany
13. Vlčí bob, lupina
14. Měkkýši

**Raut je k dispozici i v bezlepkové variantě, pro objednávku bezlepkové verze nám prosím zašlete e-mail.**