

10.2.-14.2.

Jídelna IPPE a Jídelna Schäfer-menk

10.2. Rajská polévka	1,7	1,3,7
1 Vepřové kostky 120g na černém pivě, bramborový knedlík 200g	,3,7,10	3,7,10
2 Houbové rizoto s vepřovým masem a smetanou 400g sypané sýrem, okurka 50g	7	1,3,7
3 Zapečené těstoviny s kuřecím masem, listovým špenátem, česnekem, smetanou a sýrem 400g	1,3,7	7
4 Bramborové šišky s mákem a cukrem 400g	1,3	1,3,7
5 Smažený eidam 150g, vařené brambory 250g, tatarská omáčka 30ml	85,-	1,3,7
6 Přírodní kuřecí závitok 150g (slanina, hermelín) s žampionovou omáčkou, bramborové noky 250g	85,-	1,3,7
11.2. Hovězí vývar s drobením	1,3,9	1,3,9
1 Frankfurtská hovězí pečeně 120g, houskový knedlík 200g	1,3,7	1,3,7
2 Opečená klobása 150g, čočka na kyselo 280g, okurka 50g, rohlík 2ks	1,3,7	1,3,7
3 Kuřecí plátek 120g s rajčaty a mozzarellou, bramborová kaše 220g	1,3,7	1,7
4 Špagety se smetanou a čersvými žampiony 400g sypané pamezánem	1,7	9,7
5 Smažený eidam 150g, vařené brambory 250g, tatarská omáčka 30ml	85,-	1,3,7
6 Přírodní kuřecí závitok 150g (slanina, hermelín) s žampionovou omáčkou, bramborové noky 250g	85,-	1,3,7
12.2. Zelná s klobásou	1	1
1 Houbový guláš s hovězím masem 120g, houskový knedlík 200g	1,3,7	1,3,7
2 Čevabčiči 150g, vařené brambory 220g, hořčice 50g, cibulka 50g	1,3,10	1,9
3 Krutí kostky 120g na houbách a smetaně, dušená rýže 200g	1,7	10,1
4 Grilovaný hermelín 100g, vařené brambory 220g, tatarská omáčka 30ml	1,3,7	1,3,7
5 Smažený eidam 150g, vařené brambory 250g, tatarská omáčka 30ml	85,-	1,3,7
6 Přírodní kuřecí závitok 150g (slanina, hermelín) s žampionovou omáčkou, bramborové noky 250g	85,-	1,3,7
13.2. Slepíčí vývar s nudlemi	1,3,7,9	9
1 Hovězí roláda 120g plněná mletým masem, houskový knedlík 200g	,3,7,10	1,3,7
2 Mandarinkové kuřecí nudličky 120, zeleninový kuskus 250g	1,7	3,7,10
3 Smažený vepřový řízek 130g, bramborový salát 220g	,7,9,10	1,3,7
4 Vařené vejce 1,5ks s koprovou omáčkou, houskový knedlík 200g	1,3,7	1,3,7
5 Smažený eidam 150g, vařené brambory 250g, tatarská omáčka 30ml	85,-	1,3,7
6 Přírodní kuřecí závitok 150g (slanina, hermelín) s žampionovou omáčkou, bramborové noky 250g	85,-	1,3,7
14.2. Gulášová	1,3,7,9	3
1 Pikantní nudličky z vepřové krkovice 130g, jasmínová rýže 200g	10,1	1,3,7
2 Kuřecí čtvrtka 320g ala kachna, červené zelí 150g, variace knedlíků	1,3,7	1,3,7
3 Domácí plněná sekaná 150g, bramborová kaše 220g, okurka 50g	,3,7,10	3,7,10
4 Penne se sýrovou omáčkou a bazalkou 400g sypané parmezánem	1,7	7
5 Smažený eidam 150g, vařené brambory 250g, tatarská omáčka 30ml	85,-	1,3,7
6 Přírodní kuřecí závitok 150g (slanina, hermelín) s žampionovou omáčkou, bramborové noky 250g	85,-	1,3,7

Jídla číslo 5 a 6 pouze na objednávku

Objednávky na 721 431 472. Ceník naleznete na www.acscatering.cz

Gramáž masa je uvedena v syrovém stavu. Změny vyhrazeny.

ACS Catering Plzeň s.r.o.

www.acscatering.cz

Nezvěstice 251 332 04 Nezvěstice

IČ: 04526082 DIČ: CZ04526082

Jídelna a Bistro IPPE

Dýšina 297, Areál IPPE

330 02 Dýšina

tel.: 721 431 472

JÍDELNA IPPE

ACS

Catering Plzeň

Odpovědná osoba: Vladimír Žák

tel.: 602 608 201 mail: zak@v-zak.eu

10.2.-14.2.

Jídelna IPPE a Jídelna Schäfer-menk

10.2. Rajská polévka		1,7	1,3,7
1 Vepřové kostky 120g na černém pivě, bramborový knedlík 200g		,3,7,10	3,7,10
2 Houbové rizoto s vepřovým masem a smetanou 400g sypané sýrem, okurka 50g		7	1,3,7
3 Zapečené těstoviny s kuřecím masem, listovým špenátem, česnekem, smetanou a sýrem 400g		1,3,7	7
4 Bramborové šišky s mákem a cukrem 400g		1,3	1,3,7
5 Smažený eidam 150g, vařené brambory 250g, tatarská omáčka 30ml		85,-	1,3,7
6 Přírodní kuřecí závitok 150g (slanina, hermelín) s žampionovou omáčkou, bramborové noky 250g		85,-	1,3,7
11.2. Hovězí vývar s drobením		1,3,9	1,3,9
1 Frankfurtská hovězí pečeně 120g, houskový knedlík 200g		1,3,7	1,3,7
2 Opečená klobása 150g, čočka na kyselo 280g, okurka 50g, rohlík 2ks		1,3,7	1,3,7
3 Kuřecí plátek 120g s rajčaty a mozzarellou, bramborová kaše 220g		1,3,7	1,7
4 Špagety se smetanou a čersvými žampiony 400g sypané pamezánem		1,7	9,7
5 Smažený eidam 150g, vařené brambory 250g, tatarská omáčka 30ml		85,-	1,3,7
6 Přírodní kuřecí závitok 150g (slanina, hermelín) s žampionovou omáčkou, bramborové noky 250g		85,-	1,3,7
12.2. Zelná s klobásou		1	1
1 Houbový guláš s hovězím masem 120g, houskový knedlík 200g		1,3,7	1,3,7
2 Čevabčiči 150g, vařené brambory 220g, hořčice 50g, cibulka 50g		1,3,10	1,9
3 Krutí kostky 120g na houbách a smetaně, dušená rýže 200g		1,7	10,1
4 Grilovaný hermelín 100g, vařené brambory 220g, tatarská omáčka 30ml		1,3,7	1,3,7
5 Smažený eidam 150g, vařené brambory 250g, tatarská omáčka 30ml		85,-	1,3,7
6 Přírodní kuřecí závitok 150g (slanina, hermelín) s žampionovou omáčkou, bramborové noky 250g		85,-	1,3,7
13.2. Slepíčí vývar s nudlemi		1,3,7,9	9
1 Hovězí roláda 120g plněná mletým masem, houskový knedlík 200g		,3,7,10	1,3,7
2 Mandarinkové kuřecí nudličky 120, zeleninový kuskus 250g		1,7	3,7,10
3 Smažený vepřový řízek 130g, bramborový salát 220g		,7,9,10	1,3,7
4 Vařené vejce 1,5ks s koprovou omáčkou, houskový knedlík 200g		1,3,7	1,3,7
5 Smažený eidam 150g, vařené brambory 250g, tatarská omáčka 30ml		85,-	1,3,7
6 Přírodní kuřecí závitok 150g (slanina, hermelín) s žampionovou omáčkou, bramborové noky 250g		85,-	1,3,7
14.2. Gulášová		1,3,7,9	3
1 Pikantní nudličky z vepřové krkovice 130g, jasmínová rýže 200g		10,1	1,3,7
2 Kuřecí čtvrtka 320g ala kachna, červené zelí 150g, variace knedlíků		1,3,7	1,3,7
3 Domácí plněná sekaná 150g, bramborová kaše 220g, okurka 50g		,3,7,10	3,7,10
4 Penne se sýrovou omáčkou a bazalkou 400g sypané parmezánem		1,7	7
5 Smažený eidam 150g, vařené brambory 250g, tatarská omáčka 30ml		85,-	1,3,7
6 Přírodní kuřecí závitok 150g (slanina, hermelín) s žampionovou omáčkou, bramborové noky 250g		85,-	1,3,7

Jídla číslo 5 a 6 pouze na objednávku

Objednávky na 721 431 472. Ceník naleznete na www.acscatering.cz
Gramáž masa je uvedena v syrovém stavu. Změny vyhrazeny.

ACS Catering Plzeň s.r.o.

www.acscatering.cz

Nezvěstice 251 332 04 Nezvěstice

IČ: 04526082 DIČ: CZ04526082

Jídelna a Bistro IPPE

Dýšina 297, Areál IPPE

330 02 Dýšina

tel.: 721 431 472

JÍDELNA IPPE

ACS
Catering Plzeň

Odpovědná osoba: Vladimír Žák

tel.: 602 608 201 mail: zak@v-zak.eu