



## HOSTINEC U DOLEŽALŮ

### JÍDELNÍ LÍSTEK

#### Studené předkrmy:

100 g	UTOPENEC	26,-
150 g	DOMÁCÍ VEPŘOVÁ TLAČENKA, cibule, ocet	39,-

#### Teplé předkrmy:

150 g	PÁREK LABUŽNÍK, hořčice	33,-
100 g	ŠUNKOVÁ KLOBÁSA, hořčice	28,-
2 ks	BRAMBORÁK, zelí	30,-
1 ks	DOLEŽALOVA TOPINKA	45,-

#### Polévky:

KRKONOŠSKÉ KYSELO S HOUBAMI, vejce, brambor	25,-
ČESNEČKA	25,-
HOVĚZÍ S KRUTONY	25,-
BRAMBORAČKA	25,-

#### Hotovky:

100 g	UZENÁ KRKOVIČKA, knedlík, zelí	59,-
100 g	CMUNDA PO KAPLICKU, zelí	69,-

#### Minutky:

100 g	SMAŽENÝ SÝR, obloha, příloha	79,-
100 g	SMAŽENÝ VEPŘOVÝ ŘÍZEK, obloha, příloha	79,-
100 g	SMAŽENÝ KUŘECÍ ŘÍZEK, obloha, příloha	79,-
100 g	HNĚV KRÁLOVNY, obloha, příloha	79,-
100 g	RYTÍŘSKÝ HNĚV, obloha, příloha	79,-
200 g	VEPŘOVÁ JÁTRA NA SLANINĚ, obloha, příloha	79,-

### **Speciality:**

100 g	PAVLIŠOV (vepřový řízek, knedlík, zeli)	69,-
100 g	MASOVÝ ŠPÍZ S CIBULÍ, obloha, příloha	79,-
100 g	DOLEŽALŮV PLÁTEK (maso, sázené vejce), obloha, příloha	85,-

### **Přílohy:**

200 g	HRANOLKY	25,-
150 g	AMERICKÉ BRAMBORY	30,-
250 g	VAŘENÉ BRAMBORY	22,-
250 g	RÝŽE	20,-
4 ks	HOUSKOVÝ KNEDLÍK	20,-

TATARSKÁ OMÁČKA	10,-
KEČUP	10,-

Doba přípravy jídel dle situace až 30 minut.

### **Přehled alergenů**

1. Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a výrobky z nich)
2. Korýši a výrobky z nich
3. Vejce a výrobky z nich
4. Ryby a výrobky z nich
5. Podzemnice olejná (arašídy) a výrobky z nich
6. Sójové boby a výrobky z nich
7. Mléko a výrobky z něj
8. Skořápkové plody (mandle, liskový ořech, vlašský ořech, kešu, para, pistácie, ...)
9. Celer a výrobky z něj
10. Hořčice a výrobky z ní
11. Sezam a výrobky z něj
12. Oxid siřičitý a siřičitany (v koncentracích vyšších než: 10 mg/kg, 10 ml/kg)
13. Vlčí bob a výrobky z něj
14. Měkkýši a výrobky z nich

