

23.2.-27.2.

Denní nabídka

23.2. Žampionová s bramborem

- 1 Vepřové výpečky 150g, špenát 180g, bramborový knedlík 250g
- 2 Tenké párky 150g, hrachová kaše 280g, okurka, pečivo
- 3 Vepřové nudličky 150g na kari a smetaně, rýže basmati 250g
- 4 Smažené žampiony 180g, vařené brambory 250g, tatarská om.

24.2. Kuřecí vývar s drobením

- 1 Vepřový plátek 150g na pepři a smetaně, houskový knedlík / jasmínová rýže 250g
- 2 Domácí plněná sekaná 150g, bramborová kaše 280g, okurka
- 3 Pečená kuřecí čtvrtka cca 300g s jasmínovou rýží 250g, okurka
- 4 Houbový kuba 480g

25.2. Frankfurtská s párkem a bramborem

- 1 Bramborové knedlíky plněné uzeným masem 300g, dušené zelí s uzeným 180g
- 2 Mexické fazole s vepřovým masem a zeleninou 450g, chléb
- 3 Marinované kuřecí na bylinkách 150g, šťouchané brambory 250g, zelný salát
- 4 Špagety aglio olio e peperoncino sypané sýrem 480g

26.2. Hovězí vývar s játrovou rýží

- 1 Znojemská hovězí pečeně 120g, houskový knedlík / rýže parboiled 250g
- 2 Bavorské výpečky z jednoho pekáče 480g (krkovice, brambory, mrkev, slanina)
- 3 Smažený kuřecí řízek 150g, domácí bramborový salát 300g
- 4 Žampionové rizoto se smetanou a sýrem 480g

27.2. Květáková s vejcem a bramborem

- 1 Plzeňský hovězí guláš 120g, houskový knedlík / jasmínová rýže 250g
- 2 Vepřové medailonky 150g na slanině a česneku, americké brambory 250g
- 3 Opečená klobása 150g, zeleninové lečo 250g, chléb
- 4 Zeleninové lečo 420g, chléb

Týdenní nabídka - jídla na objednávku

- | | | | |
|---|---|-------|-------|
| 5 | Smažený eidam 150g, vařené brambory 250g, tatarská omáčka | 145,- | 1,3,7 |
| 6 | Marinovaná krkovice 220g, americké brambory 250g, smažená cibulka | 145,- | 1,3,7 |

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

IČ: 04526082

332 04 Nezvěstice

DÍČ: 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