



Zdravé menu Restaurace Klíček

(11.-15.6.2018)

PO 11.6. polévka: hrachová s párky vegetály

- 1 Houbové špaldoto
- 2 Omáčka a la svičková, cizrna, rýžové těstoviny (VS+BL)

dezerty: musli koláč, špaldový dort, gerlašky (VS)

Letní talíř: kuskusový bezlep-mungový-zelenina-česnekový dresing (BL)

ÚT 12.6. polévka: kulajda s hlívou ústřičnou (BL)

- 1 Šmakoun s rajčaty a fazolkami, jasmínová rýže (BL)
- 2 Pomalý hrnec, mrkvový kondiment, kukuřičný kuskus (VS)

dezerty: řepák, jablečná bábovka, makové řezy (VS+BL)

Letní talíř: těstovinový-tofu pomazánka-zelenina-pažitkový dresing

ST 13.6. polévka: indická s červenou čočkou (BL)

- 1 Chilli sin carne, celozrnný kuskus
- 2 Polentový nákyp s tofu (VS+BL)

dezerty: ořechové muffiny s brusinkami, tvarohový krém s malinami (BL), pudinkové řezy se švestkami (VS+BL)

Letní talíř: bulgurový-cizrnový-zelenina-křenový dresing

ČT 14.6. polévka: pórková (BL)

- 1 Mrkvové karbanátky, těstovinový salát
- 2 Houbová omáčka, velká bílá fazole, celozr.rýže (VS+BL)

dezerty: dvoubarevný perník, tříbarevný, ořechový hřbet (VS+BL)

Letní talíř: rýžový-čočková indická pomazánka-zelenina-mrkvovo-ořechový dresing (BL)

PÁ 15.6. polévka: bramborová (BL)

- 1 Maďarský guláš, bulgur
- 2 Celozrnné rizoto s tempehem a zeleninou (VS+BL)

dezerty: moravské koláče s tvarohem, datlový koláč (BL), kuskusovník (VS)

Letní talíř: těstovinový bezlep-cizrnový po Valašsku s tofu-zelenina-indický dresing (BL)

KE KAŽDÉMU HLAVNÍMU JÍDLU Č. 2 PODÁVÁME PICKLES (kvašená zelenina)

(VS) vyvážená strava (BL) z přirozeně bezlepkových surovin

MENU (polévka + hlavní jídlo) = 100,- polévka 25,- hlavní jídlo 80,-

Pizzy dle denní nabídky. Změna menu vyhrazena.

Informace o alergenech naleznete na webových stránkách nebo přímo v restauraci.