

Jídelní lístek - 14.1.2019 - 20.1.2019

Cena za menu: 110,- Kč

PONDĚLÍ

Polévka: Kuřecí vývar s fritátovými nudlemi alergy:1,3,6,9
Hlavní chod: Vepřový guláš, houskový knedlík, alergy:1,3,9

ÚTERÝ

Polévka: Masový krém, alergy:1,7,9
Hlavní chod: Kuřecí steak, teplá zelenina, americké brambory, alergy:1,7,9

STŘEDA

Polévka: Krupicová s vejcem, alergy:1,3,6,9
Hlavní chod: Moravský vrabec, špenát, bramborový knedlík, alergy:1,3,7,9,12

ČTVRTEK

Polévka: Zeleninový krém, alergy:1,6,7,9
Hlavní chod: Smažený karbanátek, vařené brambory, okurka alergy:1,3,7

PÁTEK

Polévka: Kuřecí vývar s písmenky, alergy:1,3,6,9
Hlavní chod: Štěpánská hovězí pečeně, rýže, alergy:1,3,9

SOBOTA

Polévka: Brokolicová, alergy:1,6,7,9
Hlavní chod: Smažený sýr, vařené brambory, tatarská omáčka alergy:1,3,7,10

NEDĚLE

Polévka: Cibulová, alergy:1,3,6,7,9
Hlavní chod: Kuřecí nudličky „Stroganov“, rýže, alergy:1,7

Dle nařízení EU č. 1169/2011 uvádíme seznam alergenů: 1 - obiloviny obsahující lepek, 2 - korýši a výrobky z nich, 3 - vejce a výrobky z nich, 4 - ryby a výrobky z nich, 5 - jádra podzemnice olejně (arašidy) a výrobky z nich, 6 - sójové boby (soja) a výrobky z nich, 7 - mléko a výrobky z něj, 8 - Skořápkové plody (mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich), 9 - celer a výrobky z nich, 10 - hořčice a výrobky z ní, 11 - sezamová semena (sezam) a výrobky z nich, 12 - oxid siřičitý a siřičitany (ve vyšších koncentracích), 13 - vlnič bob (lupina) a výrobky z něj, 14 - měkkyší a výrobky z nich.

Hotel ILF, Budějovická 15/743,140 00, Praha 4 - Michle, web: www.hotel-ilf.cz, e-mail: hotel@hotel-ilf.cz
Recepce / Reception: tel.: +420 261 092 333, fax: +420 261 261 860, e-mail: recepce@hotel-ilf.cz
Rezervace / Reservation: tel.: +420 261 092 370, fax: +420 261 261 846, e-mail: rezervace@hotel-ilf.cz
Kongresové oddělení / Congress Centre: tel.: +420 261 092 361, fax: +420 261 260 622, e-mail: kongres@hotel-ilf.cz

