



HOLLAS

CATERING

JÍDELNÍ LÍSTEK 17.2. – 21.2.2025

/ Váha masa je udávána v syrovém stavu !!! /

PONDĚLÍ:

Polévka: Masový vývar s rýží a hráškem 9

1/ 150g Štěpánská vepřová kýta, houskové knedlíky / rýže 1a,7

2/ 150g Uzená krkovička s hrachovou kaší s cibulkou a okurkou 1a,7

3/ 150g Kuřecí Kung Pao, dušená rýže 6,8a

4/ 380g Těstovinový salát s tuňákem, cherry rajčátky, jarní cibulkou a vajíčkem 1a,3,4

ÚTERÝ:

Polévka: Květáková 1a,3,7

1/ 150g Trhaná vepřová plec s bílým zelím a špeclami 1a,3,7

2/ 150g Skotské vejce (mleté maso), šťouchané máslové brambory 1a,3,7

3/ 150g Pikantní masová směs s bramboráčky 1a,3,7

4/ 420g Smetanové dýňové rizoto se sekanou chilli papričkou, cherry rajčátky a rukolou 7

STŘEDA:

Polévka: Slepíci se zeleninou a těstovinami 1a,9

1/ 150g Debrecínský hovězí guláš, houskové knedlíky 1a,3,7

2/ 380g Těstoviny penne s pikantním krůtím masem a olivami sypané rukolou a parmazánem 1a,7

3/ 150g Wrap se smaženými rybími prsty, čerstvou zeleninou a bylinkovým dipem 1a,3,4,7

4/ 1 ks Alpský kynutý knedlík s povidly, vanilkovou omáčkou a makovým cukrem 1a,3,7

ČTVRTEK:

Polévka: Cibulačka s bramborami a restovanou slaninou

1/ 150g Moravský vrabec, chlupaté knedlíky se zelím 1a,3,7

2/ 150g Pečené drůbeží karbanátky s baby špenátem, brambory, tatarská omáčka 1a,3,7

3/ 150g Steak z vepřové krkovičky na kroupotu s česnekem a žampiony 1c

4/ 380g Salát z kuskusu s mozarellou, sušenými rajčaty, olivami, semínky a bazalkovým pestem 1a,7,8,11

PÁTEK:

Polévka: Uzená s pohankou

1/ 150g Staropražská vepřová roláda (šunka, hrášek, vejce), bramborové špalíky 1a,3,7

2/ 150g Řízkové duo, šťouchané brambory s jarní cibulkou 1a,3,7

3/ 150g Kovbojský vepřový steak 1a (šťáva s kukuřicí, klobásou, cibulí a paprikou), chléb 1a

4/ 380g Řecký salát s cizrnou a rýží (třešňová rajčátka, salátová okurka, jarní cibulka, kukuřice, olivy, citronová šťáva, olivový olej, oregano, máta, česnek, sýr) 7

Makovec 1a,3,7

Mafra spol.s.r.o. Benešova 610, Kutná Hora

Email: info@hollas-catering.cz

tel. +420 777 562 432

+420 775 556 304