TÝDENNÍ MENU

Týden: 16. 11. – 20. 11. 2026

PONDĚLÍ

Polévka:	Zeleninový boršč s uzeným masem, zakysanou smetanou a koprem	49,-	(1,7,9)
Menu 1:	Kuřecí prso v javorovém sirupu, dýně, ořechy, těstovinová rýže s pestem ze sušených rajčat	145,-	(1,3,8)
Menu 2:	Vepřový kotlet po srbsku (paprika, cibule, slanina), basmati rýže	145,-	(1,9)
Menu 3:	Vepřová roláda plněná mletým masem, tymián, restované cibulky, šťouchané brambory	145,-	(1,7,9)
Menu 4:	Těstoviny chitarra, s pestem z černých oliv, pancetta, kapary, pinie, rukola, parmazán	145,-	(1,3,7,8)
Menu 5:	Smažená mozzarella, vařené brambory s máslem, tatarská omáčka	145,-	(1,3,7,10)

ÚTERÝ

Státní svátek

STŘEDA

Polévka:	Bramboračka s houbami	49,-	(1,7,9)
Menu 1:	Pečené krůtí stehno na zelenině, špenátové halušky s brynzou	145,-	(1,3,7,9)
Menu 2:	Filírovaná vepřová panenka, omáčka z pečené slaniny, brambory grenaille s rozmarýnem	145,-	(1,7,9)
Menu 3:	Moravský vepřový vrabec, dušené zelí, houskový knedlík	145,-	(1,3,7)
Menu 4:	Zeleninový salát s tuňákem, olivy, červená cibulka, quinoa, radicchio, hořčičná zálivka, toast	145,-	(1,3,4,7,10)
Menu 5:	Bramborové noky s rajčaty, špenátem a ricottou, cuketa, lilek, bazalka, parmazán	145,-	(1,3,7)

ČTVRTEK

Polévka:	Hovězí vývar s masem, zeleninou a játrovými knedlíčky	49,-	(1,3,9)
Menu 1:	Fisch and chips (smažené rybí filátka, bramborové plátky), kari mayo	145,-	(1,3,4,7)
Menu 2:	Pečené pštrosí vejce, bramborová kaše, nakládaný okurek	145,-	(1,3,7)
Menu 3:	Hovězí maďarský guláš (paprika, čabajka), cibulka, bramboráčky	145,-	(1,3)
Menu 4:	Orecchiette s trhaným kuřecím, rajčaty, kukuřicí a slaninou, bylinky, parmazán	145,-	(1,3,7)
Menu 5:	Salát s pečeným hermelínem a paprikami, baby špenát, ořechy, švestková zálivka, krutony	145,-	(1,3,7,8)

PÁTEK

Polévka:	Brokolicový krém, opečená slanina, houskové krutony	49,-	(1,3,7,9)
Menu 1:	Žemlovka s tvarohem, meruňkami, vlašskými ořechy a rozinkami	145,-	(1,3,7,8)
Menu 2:	Smažené kuřecí Gordon bleu, vařené brambory, okurkový salát	145,-	(1,3,7)
Menu 3:	Vepřový špíz (cuketa, paprika, klobás), pečené brambory s uzenou solí, blue cheese dip	145,-	(1,3,7)
Menu 4:	Indické zelené kari s rybou, kokosové mléko, semínka, basmati rýže	145,-	(1,4,7,9,11)
Menu 5:	Řecký salát s fetou, olivami a červenou cibulkou, oregano, jogurtová zálivka, toast	145,-	(1,3,7)

TÝDENNÍ NABÍDKA

TN 1:	Smažená hovězí roštěná „Porthaus“ bramborový salát s vejcem a pažitkou	195,-	(1,3,7,9,10)
Dezert:	Frgál tvaroh/povidla	69,-	(1,3,7)
Nápoj:	0,5l 100% grepový džus	59,-	(bez alg.)
Tip 1:	150g Tvarohový Míša se slaným karamelem, kešu ořechy a čokoládou	59,-	(7,8)
Tip 2:	1ks 900g Ručně vyráběný chléb „Roubeňák“ z pekárny Klásek	119,-	(1,7,9)
Tip 3:	4ks Kančí klobása z uzenářství Hlavinka (cca 600g)	219,-	(10)

ZA CELÝ NÁŠ TÝM OBĚDY OD ZACHA VÁM PŘEJEME DOBROU CHUŤ.

+420 737 236 737 info@obedyodzacha.cz www.obedyodzacha.cz

Gramáže: Maso v syrovém stavu 160 g, brambory a přílohy z brambor 250 g, rýže a knedlíky 180 g, saláty 300 g, těstoviny 250 g. Seznam dostupných alergenů: 1. Obiloviny obsahující lepek, 2. Korýši, 3. Vejce, 4. Ryby, 5. Podzemnice olejná, 6. Sójové boby, 7. Mléko, 8. Skořápkové plody, 9. Celer, 10. Hořčice, 11. Sezamová semena, 12. Oxid siřičitý, 13. Vlčí bob, 14. Měkkýši