

TÝDENNÍ MENU

Týden: 28. 9. – 2. 10. 2026



PONDĚLÍ

Státní svátek

ÚTERÝ

Polévka: Kapustová s masem, rajčaty a klobáskou	49,-	(1,9)
Menu 1: Kuřecí prso, arašídová omáčka Satay, kokosové mléko, brokolice, mrkev, cuketa, batáty	145,-	(1,5,6,7)
Menu 2: Dušené krůtí na slanině s houbami a kořenovou zeleninou, basmati rýže	145,-	(1,9)
Menu 3: Pečené vepřové koleno na majoránce, hrachové pyré, konfitovaný česnek, restovaná cibulka, chléb	145,-	(1,3,7)
Menu 4: Zeleninový salát s fetou a avokádem, cherry rajčata, rukola, polníček, semínka, chia jogurt, toast	145,-	(1,3,7)
Menu 5: Smažený uzený eidam, vařené brambory s máslem, tatarská omáčka	145,-	(1,3,7,10)

STŘEDA

Polévka: Gulášovka	49,-	(1,9)
Menu 1: Asijské kuřecí nudličky, zelenina, černá houba, koriandr, kešu, výhonky, rýžové knedlíčky	145,-	(1,6,8,9,11)
Menu 2: Sekaná se slaninou, párkem, vejcem a okurkou, bramborová kaše	145,-	(1,3,7)
Menu 3: Dlouze pečené hovězí, křenová omáčka, Karlovarský knedlík	145,-	(1,3,7)
Menu 4: Bulgurový salát se zeleninou, krůtím prsem a quinoou, olivy, výhonky, bylinky	145,-	(1,10)
Menu 5: Špagety s dýňovým krémem, feta, karamelizované kapustičky, karotka baby špenát, pinie	145,-	(1,3,7,8)

ČTVRTEK

Polévka: Hovězí vývar s masem, zeleninou a tyrolskými knedlíčky	49,-	(1,3,7,9)
Menu 1: Grilovaná kuřecí stehýnka, restovaná cuketa, paprika a cibule, pečené grenaille s uzenou paprikou	145,-	(1,9,10)
Menu 2: Smažená vepřová játra, bramborový salát s hráškem a pažitkou	145,-	(1,3,7,9,10)
Menu 3: Zeleninový salát s kuřecími filátky v bylinkové strouhance, červená cibulka, olivy, kari mayo, toast	145,-	(1,3,7)
Menu 4: Tagliatelle s masovým ragú s rajčaty, slaninou a pečenou cizrnou, parmazán	145,-	(1,3,7,9)
Menu 5: Rizoto z červené řepy, modrý sýr, vlašské ořechy, tymián	145,-	(1,7,8)

PÁTEK

Polévka: Hráškový krém, opečená slanina, žemlové krutony	49,-	(1,3,7,9)
Menu 1: Rýžový nákyp s jablky, tvarohem, rozinkami a mandlemi	145,-	(1,3,7,8)
Menu 2: Smažený vepřový řízek, šťouchané brambory s cibulkou a špekem, nakládáný okurek	145,-	(1,3,7)
Menu 3: Pečená kuřecí křídla Hoisin, vaječné nudle se zeleninou, sójové boby, sezam, jarní cibulka, chilli	145,-	(1,3,6,9,11)
Menu 4: Bramborové knedle plněné škvarky, dušené červené zelí, cibulka	145,-	(1,3)
Menu 5: Zeleninový salát s grilovaným hermelínem, sušené švestky, polníček, ořechy, cibulový džem, toast	145,-	(1,3,7,8)

TÝDENNÍ NABÍDKA

TN 1: Konfitované kachní stehno, dušené červené zelí, bramborový knedlík, cibulka	195,-	(1,3,7)
Dezert: 3ks rumových koláčků (tvaroh, ořech, povidla)	69,-	(1,3,7,8)
Nápoj: 0,5l Pomerančový džus s rakytníkem	59,-	(bez alg.)
Tip 1: 150g Tvarohový Míša s čokoládou a Oreo sušenkami	59,-	(1,6,7)
Tip 2: 1ks 900g Ručně vyráběný chléb „Roubeňák“ z pekárny Klásek	105,-	(1,7,9)
Tip 3: 420g Debrecínské grilovací cigáro z uzenářství Hlavinka	149,-	(10)
Tip 4: 1L PET Vladyka 11, skvělý ležák z malého řemeslného pivovaru z České Kanady – pivovar Grasel	89,-	(1)

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. Koriš, 3. Vejce, 4. Ryby, 5. Podzemnice olejná, 6. Sójové boby, 7. Mléko, 8. Skořápkové plody, 9. Celer, 10. Hořčice, 11. Sezamová semena, 12. Oxid siričitý, 13. Vlně bob, 14. Měkkýši