TÝDENNÍ MENU

Týden: 9. 11. – 13. 11. 2026

PONDĚLÍ

Polévka:	Zeleninová minestrone s rajčaty a fazolemi, bazalka	49,-	(1,9)
Menu 1:	Kuřecí prso Tandoori, smetanový sós, zeleninový kuskus, sušené ovoce	145,-	(1,3,7,9)
Menu 2:	Vepřový steak, restovaná kapusta s houbami, slanina, šťouchané brambory s cibulkou	145,-	(1,7,9,10)
Menu 3:	Znojemská hovězí pečeně (nakládané okurky, slanina), dušená rýže	145,-	(1,9,10)
Menu 4:	Smažený hermelín se šunkou, vařené brambory s máslem, tatarská omáčka	145,-	(1,3,7,10)
Menu 5:	Těstovinový salát s hruškou a modrým sýrem, baby špenát, pažitka, mandle, jogurt	145,-	(1,3,7,8)

ÚTERÝ

Polévka:	Květákový krém s kuřecím masem a pažitkou, žemlové krutony	49,-	(1,3,7,9)
Menu 1:	Pečené kuře s bylinkami a zeleninou, hrášková rýže	145,-	(1,9)
Menu 2:	Smažený karbanátek, bramborová kaše, šopský salátek	145,-	(1,3,7)
Menu 3:	Vepřová plec na paprice, houskový knedlík	145,-	(1,3,7,9)
Menu 4:	Tagliatelle s lososem, smetanová omáčka, mrkev s cuketou, kopr, parmazán	145,-	(1,3,4,7,9)
Menu 5:	Bramborový guláš s hlívou ústřičnou, chléb	145,-	(1,7,9)

STŘEDA

Polévka:	Drůbeží kaldoun s masem a nudlemi	49,-	(1,3,7,9)
Menu 1:	Medová kuřecí filátka, restovaná zelenina s dýní, bylinkový bulgur, výhonky	145,-	(1,9)
Menu 2:	Steak z kotlety, sázené vejce, smažené brambory ve slupce, pepřová majonéza	145,-	(1,3,7,9,10)
Menu 3:	Vepřová líčka se svíčkovou omáčkou, karlovarský knedlík, brusinky	145,-	(1,3,7,9,10)
Menu 4:	Zeleninový salát se smaženým cheddarem a slaninou, kukuřice, rukola, sweet chilli mayo, toast	145,-	(1,3,7)
Menu 5:	Špagety s bazalkovým pestem, mozzarellou, ořechy a sušenými rajčaty, pečený česnek, parmazán	145,-	(1,3,7,8)

ČTVRTEK

Polévka:	Čočková s uzeninou	49,-	(1,9)
Menu 1:	Krůtí prso, arašídová omáčka Satay, zelenina, jarní cibulka, koriandr, jasmínová rýže	145,-	(1,5,6,7,9)
Menu 2:	Gril mix kuřecí a vepřové, máslová kukuřice se slaninou, pečené brambory s tymiánem	145,-	(1,7,9)
Menu 3:	Zabíjačkový guláš (vepřové maso, játra, ledvinky), cibulka, bramboráčky	145,-	(1,3)
Menu 4:	Bucatini se zeleninovým krémem, dýní a salsicciou, pečená rajčata, bazalka, parmazán	145,-	(1,7,9)
Menu 5:	Tortilla se špenátovou omeletou, feta, pesto ze sušených rajčat, kešu, výhonky	145,-	(1,3,7,8)

PÁTEK

Polévka:	Slepičí vývar s masem, zeleninou a vaječnou sedlinou	49,-	(1,3,9)
Menu 1:	Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem	145,-	(1,3,7)
Menu 2:	Smažený vepřový řízek, vařené brambory s česnekovým máslem, okurkový salát	145,-	(1,3,7)
Menu 3:	Pečené rybí filé v papilotě se zeleninou, bramborami grenaille a bylinkami	145,-	(4,7,9)
Menu 4:	Zapečené těstoviny s uzeným masem a zeleninou, nakládaný okurek	145,-	(1,3,7,9)
Menu 5:	Salát s medovým kozím sýrem, řepa, polníček, ořechy, dijonská zálivka, toast	145,-	(1,3,7,8,10)

TÝDENNÍ NABÍDKA

TN 1:	Bramborové placky s trhanou kachnou a červeným zelím, cibulka	195,-	(1,3)
Dezert:	Větrník s karamelovou polevou	69,-	(1,3,7,8)
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)
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. 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