

# MENU

OD 11.00 H

## 15.1.2018

			ENERGET. HODNOTY 1 PORCE	NOR MAL	MAXI
Hrstková polévka (v)	H	1 i , 1	58kcal/242 KJ	<b>22,00</b>	
1. Tempeh BIO v rozmarýnové omáčce, vločkové knedlíčky s misem, pickles osmažené na cibulce, rýže, salát z naklíčených BIO fazolek mungo s čínským zelím (v)		1 l , 6 , 10	890 / 3723	<b>85,00</b>	<b>102,00</b>
2. Gratinované BIO těstoviny s kapustou a zakysanou smetanou, salát s BIO fazolkami mungo a čínským zelím 1b, 6, 7			529 / 2213	<b>83,00</b>	<b>100,00</b>
3. Zapečená kukuřičná BIO polenta se špenátem a uzeným tofu, salát z červeného zelí s koprem (C) (v) 6			494 / 2067	<b>82,00</b>	<b>99,00</b>

## 16.1.2018

Kulajda s opečenou kukuřičnou polentou		1 b , 7	177 kcal/743 KJ	<b>22,00</b>	
1. Obalované řízečky ze šmakouna, brambory, salát s hořčičnou zálivkou		1b , 3	641 / 2684	<b>88,00</b>	<b>105,00</b>
2. Kung-pao (ze seitanu speciál), celozrnná rýže BIO, zeleninová ozdoba (v)		1b , 5 , 6	613 / 2566	<b>86,00</b>	<b>100,00</b>
3. Ječné lívance BIO s borůvkovým tvarohem		1 j , 7	620 / 2596	<b>82,00</b>	<b>99,00</b>

## 17.1.2018

Batátovo mrkvový krém zjemněný BIO rýžovou smetanou (C) (v) 11			185kcal/774 KJ	<b>28,00</b>	
1. Seitanový segedínský guláš, špaldovopšeničné kynuté knedlíky (BIO špaldová celozrnná mouka)		1b , 7	649 / 2716	<b>88,00</b>	<b>105,00</b>
2. Zapékané brambory s hlívou ústřičnou, šalvějí a BIO sýrem Mandava, salát virginia (C)		6 , 7, 13	421 / 1763	<b>86,00</b>	<b>103,00</b>
3. Babiččiny závitky (směs z obilovin a zeleniny v zelném listě přelité omáčkou), dušená zelenina (v)		1b, 6	693 / 2899	<b>84,00</b>	<b>101,00</b>

## 18.1.2018

Hrachová polévka (C) (v)			260 kcal/1089 KJ	<b>22,00</b>	
1. Plněné pirohy z listového těsta s brynzou, zeleninová omáčka z dýně, dušená zelenina		1b , 3 , 6 , 9	1105 / 4620	<b>88,00</b>	<b>105,00</b>
2. Šmakoun v lehké koprové omáčce se zakysanou smetanou, nové brambory, ozdoba		1b, 3, 7	444 / 1857	<b>84,00</b>	<b>101,00</b>
3. Špaldoto zeleninové BIO sypané uzeným tofu, pikantní salát z červené řepy (v)		1o, 6 , 9, 10	641 / 2682	<b>83,00</b>	<b>100,00</b>

## 19.1.2018

Pohanková polévka s uzeným tofu (pohanka BIO) (C) (v)		6	119 kcal/498 KJ	<b>22,00</b>	
1. Celer v ovesném těstíčku s klíčky, zeleninový mix s houbami Shi take, pikantní salát z červené řepy (v)		11,9	460 / 2678	<b>88,00</b>	<b>105,00</b>
2. Marinované tofu dušené s hráškem a mrkví, semolinové těstoviny BIO, zeleninový salát (v)		1b	480 / 2009	<b>86,00</b>	<b>103,00</b>
3. Fazolky mungo BIO, bezmasý karbanátek, BIO jáhly, bazalková zeleninka, zeleninová ozdoba (v)		1 b, 6	700 / 2929	<b>84,00</b>	<b>101,00</b>

Zabalení pokrmu s sebou do menší plastové misky / do větší kompostovatelné misky s víčkem či polévkové s víčkem **5,00 10,00**  
Velký plastový box s přepážkou a víčkem **15,00**

MAXI porce je min. 500g, nelze z ní objednávat poloviční porci  
NORMAL porce je min. 350g, za poloviční porci účtujeme 60 % ceny.  
(C) ... pokrm neobsahuje pšenici, žito, oves, ječmen, špaldu  
(V) ... pokrm vhodný i pro vegany (bez jakýchkoli živoč. Látek)

Kompletní seznam a čísla alergenů (která jsou uvedena vždy za pokrmem) naleznete na konci jídelního lístku, vyvěšené v restauraci i na prodejnách Špalda a také na našem webu: [www.spalda.cz](http://www.spalda.cz)

Jídelníček zasíláme na požádání pravidelně mailem na Vaši adresu (stačí ji nahlásit servírce) a je umístěn také na nástěnce na třídě Míru i na [www.spalda.cz](http://www.spalda.cz). Vyzkoušejte rovněž náš e-shop + služby pro Pardubice na: [www.bio.spalda.cz](http://www.bio.spalda.cz)