

MENU

OD 11.00 H

11.6.2018

			ENERGET. HODNOTY 1 PORCE	NOR MAL	MAXI
Hrstková polévka (v)	H	1 i, 1	58kcal/242 KJ	22,00	
1. Tempeh BIO v rozmarýnové omáčce, vločkové knedlíčky s misem, pickles osmažené na cibulce, rýže, salát z BIO fazolek mungo s čínským zelím (v)		1 1, 6, 10	890 / 3723	85,00	102,00
2. Kedlubý zapečené s bylinkovým tofu a BIO sýrem Mandava, bramborovo - karotkové pyrė, zeleninová ozdoba	(C)	6, 7	579 / 2423	85,00	102,00
3. Gratinované BIO těstoviny s kapustou a zakysanou smetanou, salát s BIO fazolkami mungo a čínským zelím	1b, 6, 7		529 / 2213	83,00	100,00

12.6.2018

Kulajda s opečenou kukuřičnou polentou		1 b, 7	177 kcal/743 KJ	22,00	
1. Obalované řízečky ze šmakouna, brambory, salát s hořčičnou zálivkou		1b, 3	641 / 2684	88,00	105,00
2. Kung-pao (ze seitanu speciál), celozrnná rýže BIO, zeleninová ozdoba (v)		1b, 5, 6	613 / 2566	86,00	100,00
3. Špaldoto zeleninové BIO sypané uzeným tofu, pikantní salát z červené řepy (v)		1o, 6, 9, 10	641 / 2682	83,00	100,00

13.6.2018

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

14.6.2018

Hrachová polévka (C) (v)			260 kcal/1089 KJ	22,00	
1. Plněné pirohy z listového těsta s brynzou, zeleninová omáčka z dýně, dušená zelenina		1b, 3, 6, 9	1105 / 4620	88,00	105,00
2. Šmakoun v lehké koprové omáčce se zakysanou smetanou, nové brambory, ozdoba		1b, 3, 7	444 / 1857	84,00	101,00
3. Žampionová rýže (rýže parboiled), salát tzatziki (salátová okurka, zakysaná smetana, česnek, koření)	(C) 7		315 / 1298	82,00	99,00

15.6.2018

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

Kohoutková voda k jídlu ZDARMA bez omezení :-)

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**

Možnost rezervace obědů min.1 den předem, po předchozím zaplacení u obsluhy restaurace či na prodejnách Špaldy

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 Špaldy a také na našem webu: 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. Vyzkoušejte rovněž náš e-shop + služby pro Pardubice na: www.bio.spalda.cz