Jídlo s příběhem Choltice
Josef Raba & Martin Dušička

SOMA CARE / 5. MODUL
Kubasův Mlýn · 19.–21. listopadu 2026

JÍDELNÍ LÍSTEK

ČTVRTEK 19. LISTOPADU

Večeře	Masová: Přírodní krůtí plátek, rajčatová omáčka s oreganem a dušená rýže. Vege: Pečená paprika plněná bílými fazolemi a zeleninou, rajčatová omáčka s oreganem a dušená rýže. Salát a čerstvá zelenina.

PÁTEK 20. LISTOPADU

Snídaně	Snídaně podávaná formou švédských stolů. Snídaňová kaše, šunka, sýry, vajíčka, müsli, jogurt, pomazánka, čerstvá zelenina, ovoce, pečivo, máslo, džem, čaje a rozpustná káva. *Alergeny: 1, 3, 7 – více informací u kuchaře.*
Dopolední svačina	
Oběd	Mrkvový krém s tymiánem. Masová: Pomalu dušené hovězí s houbovou omáčkou, šťouchané brambory, pečená mrkev a petržel. Vege: Houbovo-fazolové ragú, šťouchané brambory, pečená mrkev a petržel. Salát a čerstvá zelenina.
Odpolední svačina	
Večeře	Masová: Pohanka s pečenou řepou, citronem, petrželkou a kuřecími nudličkami. Vege: Pohanka s pečenou řepou, citronem, petrželkou a opečeným tofu. Salát a čerstvá zelenina. *Alergeny: 6 – více informací u kuchaře.*

Jídlo s příběhem Choltice
Josef Raba & Martin Dušička

SOMA CARE / 5. MODUL
Kubasův Mlýn · 19.–21. listopadu 2026

JÍDELNÍ LÍSTEK

SOBOTA 21. LISTOPADU

Snídaně	Snídaně podávaná formou švédských stolů. Snídaňová kaše, šunka, sýry, vajíčka, müsli, jogurt, pomazánka, čerstvá zelenina, ovoce, pečivo, máslo, džem, čaje a rozpustná káva. *Alergeny: 1, 3, 7 – více informací u kuchaře.*
Dopolední svačina	
Oběd	Květákový krém. Masová: Krůtí prso sous-vide s tymiánem a omáčkou z dozlatova opečené cibule, jemná polenta a restovaná mrkev s pórkem. Vege: Pečená dýně hokkaido s čočkovo-špenátovým ragú, jemná polenta a restovaná mrkev s pórkem. Salát a čerstvá zelenina.
Odpolední svačina	

Po celý den voda, mátový nebo zázvorový čaj a výběr balených čajů.

Polévky a hlavní chody připravujeme z bezlepkového a bezlaktózového základu.

Individuální diety dle domluvy s kuchařem.