

# MENU

OD 11.00 H

## 16.4.2018

		ENERGET. HODNOTY	NOR MAL	MAXI
Žampionová krémová polévka s BIO sojovou smetanou (v)	1b , 6	182kcal/761 KJ	<b>24,00</b>	
1. Tofu a la Tibet, kroupové krokety, salát z červeného zelí (v)	1b , i , 6	426 / 1781	<b>86,00</b>	<b>103,00</b>
2. Pařížské gnocci (s čerstvou zeleninou, bylinkami, vínem a BIO sýrem), salát z červeného zelí	1b, 7, 10	524 / 2193	<b>86,00</b>	<b>103,00</b>
3. Pohanko-žampionový nákyp (pohanka BIO) s zelenin. pyr.,dvoubarevné dušené zelí,zelen.ozdoba (v)	1b	520 / 2175	<b>86,00</b>	<b>103,00</b>

## 17.4.2018

### H

Domácí česneková polévka s opečenou houstičkou (houstička alerg.č.1b,p) (C) (v)		176kcal/738 KJ	<b>22,00</b>	
1. Špaldové halušky s brynzou, „slanina“ z celeru a uzeného tofu, zeleninová ozdoba	1p , 7 , 9	785 / 3286	<b>87,00</b>	<b>104,00</b>
2. Plněný paprikový lusk vegetariánský v rajské omáčce, celozrnná rýže BIO, zeleninová ozdoba (v)	1b, 6	591 / 2472	<b>85,00</b>	
3. Indické rizoto s kari omáčkou (celozrnná rýže BIO), zeleninový salát (C) (v)	9	567 / 2374	<b>82,00</b>	<b>99,00</b>

## 18.4.2018

Celerová polévka s řapíkatým celerem a celozrnnou BIO rýží (C) (v)	6 , 9	121kcal/506KJ	<b>22,00</b>	
1. Jarní cuketka v pikantním hraškovém těstíčku,brambor.- karotkové pyrė,zelný salát s ananasem (C) (v)	6	691 / 2893	<b>87,00</b>	<b>104,00</b>
2. Seitanové plátky na přírodně,celozrnná rýže BIO s hráškem,dušené červ. zelí,zeleninová ozdoba (v)	1b , 6	599 / 2507	<b>84,00</b>	<b>102,00</b>
3. „Šunkofleky“ s robi masem, zelný salát s koprem (v)	1b , 6 , 13	491 / 2056	<b>83,00</b>	<b>100,00</b>

## 19.4.2018

Gulášová polévka se seitanem (v)		152kcal	<b>24,00</b>	
1. „Výpečky“ ze seitanu speciál. bramborové špalíčky s BIO špaldovými otrubami. špenát (v)	1b. o. 13	653 / 2733	<b>88,00</b>	<b>105,00</b>
2. Bezmasé čevabčiči, brambory, sojová tatarka, hořčice, cibule, zeleninová ozdoba (v)	1b , 6 , 10	676 / 2831	<b>85,00</b>	<b>102,00</b>
3. Robi nudličky v červené zeleninové omáčce s žampiony,BIO semolinové špagety,zeleninová ozdoba(v)	1b	548 / 2291	<b>85,00</b>	<b>102,00</b>

## 20.4.2018

Brokolicová smetanová polévka s BIO sýrem Mandava	1b , 7	236 kcal/989KJ	<b>24,00</b>	
1. Kapustový karbanátek s uzeným tofu, brambor, sojová tatarka, zeleninová ozdoba (v)	1b , 6 , 13	646 / 2703	<b>88,00</b>	<b>105,00</b>
2. BIO kuskus s d'obáčky na čínský způsob, salát z čínského zelí s paprikou (v)	1b , 6 , 9 , 10	715 / 2990	<b>83,00</b>	<b>100,00</b>
3. Jahelník se sušenými švestkami a mandlemi (jáhly BIO), zdobený BIO vanilkovým pudinkem (v)	6, 8a	489 / 2048	<b>82,00</b>	<b>99,00</b>

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](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)**