

# Smlouva o poskytování závodního stravování

dle odst. 2 § 269 zákona č. 513/1991 Sb., Obchodní zákoník  
č. ev. ČSÚ: 177 -2013 - S

mezi

## Česká republika – Český statistický úřad

se sídlem: Na Padesátém 3268/81, 100 82, Praha 10

IČO: 00025593

jehož jménem jedná Ing. Leoš Nergl, vrchní ředitel sekce ekonomické a správní, na základě pověření předsedkyně ČSÚ ze dne 31. ledna 2014

bankovní spojení: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

č.ú. xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

(dále jen „objednatel“)

a

## P. DUSSMANN spol. s r. o.

se sídlem: Praha 2, Žitná 1578/52

IČO: 45806276

bankovní spojení: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

jejímž jménem jedná: Ing. Oldřich Kozák, jednatel

(dále jen „provozovatel“)

Objednatel a provozovatel společně dále též jen „smluvní strany“

## 1. Předmět smlouvy

- 1.1. Předmětem plnění podle této smlouvy je zajištění závodního stravování včetně přípravy a prodeje doplňkových jídel za nákupní cenu spotřebovaných surovin pro zaměstnance objednatel v objektu objednatel: Na padesátém 81, Praha 10. Součástí předmětu plnění jsou také všechny činnosti spojené s výrobou a výdejem stravy, čištěním, udržováním prostor a zařízení pro její přípravu a výdej (dále jen „provozovna“), zejména čištění, mytí a dezinfekce veškerého použitého nádobí, nádob pro přepravu stravy, nástrojů a zařízení použitého pro přípravu a výdej stravy, dodávka odpovídajícího počtu ubrousků a činnosti dle specifikace uvedené v příloze č. 1 této smlouvy.
- 1.2. Provozovatel se zavazuje poskytovat služby uvedené v odstavci 1.1. této smlouvy odborně a v souladu s příslušnými právními předpisy. Provozovatel se dále zavazuje zajistit, aby byla vždy k dispozici cenově odpovídající, kvalitní a chutná jídla. Provozovatel se dále zavazuje dodržet gramáže a složení jídel uvedené v Knize receptur, která tvoří přílohu č. 6 této smlouvy (dále jen „Kniha receptur“). Pokud bude provozovatel vařit jídla, která nejsou v Knize receptur uvedena (např. v případě konání speciálních akcí – zabijačkový týden, týden asijské kuchyně apod., které musí být předem projednány s pověřeným pracovníkem ČSÚ), musí gramáže a složení těchto jídel odvodit od podobných jídel, která jsou v Knize receptur uvedena.
- 1.3. Provozovatel se zavazuje dodržovat základní strukturu nabídky jídel a provozní dobu výdeje jídel a prodeje doplňkových jídel uvedenou příloze č. 1 této smlouvy a zajistit hladký průběh výdeje obědových jídel v době od 11.30 hod do 14.00 hod. v pracovních dnech.

1.4. Objednatel se zavazuje provozovateli uhradit smluvní cenu dle čl. 2. této smlouvy.

## 2. Smluvní cena a platební podmínky

2.1. Smluvní strany se dohodly, že objednatel bude provozovateli po celou dobu účinnosti této smlouvy hradit cenu za skutečně odebrané množství obědových jídel. Smluvní strany se dohodly, na těchto cenách obědových jídel:

- **cena oběda standard celkem: 45,50 Kč bez DPH**
- **cena oběda nadstandard celkem: 57,90 Kč bez DPH**

Smluvní strany se dohodly, že objednatel bude provozovateli hradit výše uvedené ceny obědových jídel ve výši po odečtení přímých plateb strážníků (v hotovosti nebo bezhotovostně čipovými kartami EM 4102) na pokladně provozované provozovatelem.

2.2. Provozovatel je oprávněn objednateli fakturovat ostatní náklady ve výši dle odst. 2.1. tohoto článku bez DPH plus zákonnou sazbu DPH na jednu porci vydaného hotového obědového jídla. Tato cena zahrnuje veškeré činnosti a náklady provozovatele spojené s výrobou obědových jídel a provozem provozovny, zejména náklady za zaměstnance provozovatele včetně zákonných odvodů, výpočetní programy, vzdělání a proškolené pracovníky, daňové odvody, náklady spojené s kontrolou činnosti a hospodaření, náklady na mzdovou a finanční účtárnu a další provozní náklady spojené s profesionálním zajištěním provozu. Dalšími ostatními náklady se rozumí zejména spotřební a kancelářský materiál, čisticí prostředky, náplně do myčky, režijní materiál (mycí a dezinfekční prostředky, ubrousky, obalový materiál) a další mycí prostředky, uniformy a ochranné pomůcky pro zaměstnance, servisní poplatky za výpočetní techniku a software, úklid výrobních odbytových prostor, čištění a praní uniforem, stolního a kuchyňského prádla, a poštovné.

2.3. Cena za plnění, jež hradí objednatel dle odst. 2.1., která bude doplněna sazbou DPH dle zákonné výše, bude fakturována zpětně za uplynulý kalendářní měsíc na základě daňových dokladů – faktur, vystavených provozovatelem. Provozovatel je povinen vystavit za předmět plnění vždy dva daňové doklady, a to:

- Faktura za suroviny včetně DPH, jejíž přílohou bude: a) soupis surovin s uvedením ceny včetně DPH; b) přehled všech vydaných druhů obědových jídel; z fakturované částky bude odečtena částka ve výši přímých plateb strážníků v hotovosti nebo čipovou kartou podle čl. 2 odst. 2.1. této smlouvy.
- Faktura za ostatní náklady včetně DPH dle skutečně vydaného počtu obědových jídel. Přílohou faktury bude skutečný počet vydaných obědových jídel. Tato faktura nebude obsahovat rozpis jednotlivých spotřebovaných položek, které spadají do definice ostatních nákladů dle článku 2.2. této smlouvy, nýbrž paušální částku, vypočtenou jako násobek počtu skutečně vydaných obědových jídel a vysoutěžené hodnoty za ostatní náklady.

2.4. Faktura je splatná ve lhůtě 20 (slovy: dvacet) kalendářních dnů ode dne prokazatelného doručení objednateli. V případě, že bude faktura reklamována, počíná lhůta splatnosti opravené faktury, běžet ode dne jejího opětovného prokazatelného doručení objednateli.

### 3. Práva a povinnosti smluvních stran

- 3.1. Objednatel předá provozovateli do užívání na základě předávacího protokolu technologické zařízení a inventář, které jsou součástí vybavení objektu provozovny. Předávací protokol se stává součástí této smlouvy jako příloha č. 2.
- 3.2. Provozovatel je povinen zahájit svou činnost (poskytování stravování) nejpozději do 14 (slovy: čtrnácti) kalendářních dnů od předání a převzetí objektu provozovny.
- 3.3. 1x ročně bude provedena inventura předaného inventáře na základě předávacího protokolu. Náhradu za přirozený úbytek malého inventáře (přístroje, nádobí, sklenice, tácky, stolní kořenky, vázy, stojánky na papírové ubrousky, servírovací plata, další malý materiál a nádobí) hradí objednatel do výše 80 % ceny a provozovatel do výše 20% ceny. Na úhradu nově pořízeného malého inventáře vystaví objednatel daňový doklad – fakturu, která je splatná ve lhůtě 20 (slovy: dvacet) kalendářních dnů ode dne prokazatelného doručení provozovateli.
- 3.4. Veškerou údržbu nad rámec běžné údržby dle článku 3.7. této smlouvy a opravy předaného technologického zařízení zabezpečuje na své náklady objednatel.
- 3.5. Objednatel poskytne provozovateli prostory potřebné k plnění předmětu této smlouvy včetně sociálního zázemí pro pracovníky provozovatele.
- 3.6. Prostory podle předchozího článku této smlouvy budou předány na základě předávacího protokolu, jejich grafický přehled je uveden v příloze č. 3 této smlouvy.
- 3.7. Technologické zařízení a inventář podle článku 3.1. této smlouvy a prostory podle článku 3.5. této smlouvy přenechává objednatel provozovateli bezúplatně do dočasného užívání po dobu účinnosti této smlouvy, a to výhradně za účelem plnění závazků plynoucích provozovateli z této smlouvy.
- 3.8. Běžnou údržbu technologických zařízení a předaných prostor zajišťuje provozovatel na své vlastní náklady. Za běžnou údržbu je považováno řádné a pravidelné čištění technologického zařízení, úklid výrobních a obytných prostor vymezených v příloze č. 3 této smlouvy.
- 3.9. Provozovatel je povinen dodržovat ceny obědů, které jsou uvedeny v příloze č. 4 této smlouvy a prodávat doplňková jídla za cenu spotřebovaných surovin.
- 3.10. Úklid prostor jídelny zajišťuje na své náklady objednatel.
- 3.11. Zjistí-li provozovatel v průběhu realizace předmětu smlouvy jakékoliv škody na předaných prostorách nebo zařízeních, je povinen neprodleně informovat objednatele a postupovat tak, aby nedocházelo k dalším škodám.
- 3.12. Objednatel je povinen informovat provozovatele s dostatečným předstihem o plánovaných opravách a údržbářských pracích, které by mohly mít vliv na provoz zajišťovaný provozovatelem.
- 3.13. Objednatel zajistí na své náklady pro provozovatele elektrickou energii a dodávku pitné vody, a s tím spojenou údržbu a instalaci.

- 3.14. Objednatel zajistí, aby přísun zboží potřebného pro provoz mohl probíhat vždy bez problémů po stanovených příjezdových cestách a stanovenými vchody.
- 3.15. Provozovateli bude umožněn vstup a pobyt v objektu objednatele ve všední dny od 6:00 do 18:00 hodin.
- 3.16. Provozovatel se zavazuje na své náklady zajistit:
- Půlroční bakteriologické kontroly provedené externími odborníky
  - Desinfekci a deratizaci výrobních prostor, sloužících pro přípravu potravin, poprvé před uvedením do provozu, později jedenkrát za rok nebo dle potřeby
- 3.17. Provozovatel se zavazuje zajistit pravidelný převoz odpadů z kuchyně k odpadním nádobám. Provozovatel je povinen na vlastní náklady zajistit řádný a pravidelný odvoz použitých olejů.
- 3.18. Za účelem ekologického odklizení komunálních odpadů, s výjimkou použitých olejů, poskytne objednatel odpovídající nádoby a zajistí na svůj náklad vyprázdnění a čištění odpadních nádob v souladu s právními předpisy v oblasti nakládání s odpady. Náklady s tímto spojené hradí objednatel.
- 3.19. Objednatel je povinen seznámit provozovatele se všemi vlastními platnými předpisy a nařízeními, které se týkají zvláštního režimu, hygienických, bezpečnostních a protipožárních opatření v areálu provozovatele. Objednatel předloží provozovateli provozní, hygienický a sanitační řád pro práci v pronajatém prostoru, a to do jednoho měsíce po začátku provozu.
- 3.20. Provozovatel se zavazuje dodržovat veškeré předpisy, které se vztahují k plnění závazků dle této smlouvy.
- 3.21. Objednatel se zavazuje na své náklady zajistit pravidelné kontroly a revize všech předaných technologických zařízení v souladu s platnými předpisy a normami.
- 3.22. Provozovatel se zavazuje být po celou dobu trvání této smlouvy pojištěn proti odpovědnosti za škodu ve výši minimálně 5.000.000,- Kč (slovy: pět milionů korun českých). Provozovatel prohlašuje, že ke dni podpisu této smlouvy je pojištěn proti odpovědnosti za škodu ve výši 1 000 000 EUR u pojišťovny HDI Versicherung AG, org. Složka Jugoslávská 620/29, 120 00 Praha 2, číslo pojistné smlouvy 1060679001077.
- 3.23. Provozovatel se zavazuje, že po celou dobu trvání této smlouvy bude zaměstnanec provozovatele nebo osoba v obdobném postavení v pozici vedoucího zaměstnance jídelny odpovědná za poskytování stravovacích služeb (dále jen „vedoucí jídelny“) splňovat technický kvalifikační předpoklad, a to platný pracovněprávní nebo obdobný vztah k provozovateli, minimálně středoškolské vzdělání a praxi v poskytování služeb obdobného charakteru v délce minimálně 3 (slovy: tři) roky. V případě porušení tohoto závazku je objednatel oprávněn od této smlouvy odstoupit. Změnu v osobě vedoucího jídelny je provozovatel povinen oznámit objednateli alespoň 1 (slovy: jeden) kalendářní měsíc předem. Nevyjádří-li se objednatel k oznámení provozovatele o změně v osobě vedoucího jídelny do 5 (slovy: pěti) dnů od doručení oznámení, platí, že se změnou v osobě vedoucího jídelny souhlasí. V případě nesouhlasu objednatele se změnou v osobě vedoucího jídelny je objednatel oprávněn od této smlouvy odstoupit.

- 3.24. Objednatel přenechá do užívání provozovateli 4 (slovy: čtyři) vnitřní telefonní linky, jejichž provoz je bezplatný.
- 3.25. Objednatel ustanoví stravovací komisi, která se bude scházet minimálně 1x měsíčně. Komise je oprávněna řešit s provozovatelem reklamace ohledně pokrmů.
- 3.26. Objednatel je oprávněn provádět kontroly vyúčtování surovin a provádět kontroly dodržování hygienických předpisů, a pokud tím nenaruší provoz, kdykoliv kontrolovat kvalitu, kvantitu a přípravu pokrmů a čistotu provozních prostor. Za účelem kontroly dodržování kvality provozovatelem připravovaných jídel jmenuje objednatel stravovací komisi, která je oprávněna provádět průběžné kontroly i namátkové kontroly. Stravovací komise bude přezkoumávat a zpracovávat připomínky a stížnosti strážníků. O výsledku každé kontroly sepíše stravovací komise písemnou zprávu, kterou předá provozovateli. Provozovatel je povinen vyjádřit se k připomínce uvedeným v písemné zprávě a provést jejich okamžitou nápravu. Okamžitou nápravou se myslí náprava do následujícího pracovního dne.
- 3.27. Provozovatel bere na vědomí, že pracovníci ostrahy objednatele mají v případě mimořádných událostí z bezpečnostního hlediska povolen přístup do prostor stravovacího zařízení.
- 3.28. Plán pokrmů bude schvalován objednatelem. Možné odchylky způsobené situací na trhu nebo z organizačních důvodů, zůstávají vyhrazeny.
- 3.29. Provozovatel je povinen kdykoli umožnit objednateli vstup do prostor stravovacího zařízení za účelem pravidelných kontrol a revizí podle článku 3.20. této smlouvy a kontroly dodržování hygienických předpisů a čistoty prostor podle článku 3.26. této smlouvy
- 3.30. Provozovatel je povinen předložit objednateli seznam subdodavatelů, kterým za plnění subdodávky uhradil více než 10% z celkové ceny veřejné zakázky. Provozovatel je povinen předložit seznam subdodavatelů nejpozději do 60 (slovy: šedesáti) dnů od uzavření této smlouvy. Má-li subdodavatel formu akciové společnosti, je prodávající společně se seznamem subdodavatelů povinen předložit seznam vlastníků akcií, jejichž jmenovitá hodnota přesahuje 10% základního kapitálu. Seznam vlastníků akcií musí být vyhotoven ve lhůtě 90 (slovy: devadesát) dnů před dnem předložení seznamu subdodavatelů.

#### **4. Stravovací systém a objednávka jídel**

- 4.1. Stravování bude probíhat formou objednávkového systému pomocí čipových karet.
- 4.2. Objednání obědových jídel čipovými kartami je možno realizovat nejpozději den před výdejem jídel. V den vydávání obědů, a to do 9:00 hodin, provozovatel umožní objednávat jídla strážníkem, který neměl možnost objednávky předchozí den, a to s možností výběru pouze z těch jídel, které byla provozovatelem na příslušný den připravena, avšak nebyla předchozí den objednána. Objednané jídlo, jehož objednávka nebude stornována do 9:00 hodin dne výdeje, se při měsíčním vyúčtování považuje, jako jídlo skutečně odebrané.
- 4.3. Provozovatel se zavazuje na své náklady zajistit technické programové vybavení související s objednáváním obědů. Servisní poplatky za výpočetní techniku a software hradí provozovatel.

- 4.4. Provozovatel má povinnost předat každý den objednateli textový soubor v elektronické podobě, který bude obsahovat informace o konzumaci každého zaměstnance objednatele v členění:
- Datum
  - Osobní číslo zaměstnance
  - Číslo karty zaměstnance
  - Kč vyčerpané za uvedený den
  - Specifikace hlavního jídla (standard/nadstandard)
  - Označení druhu jídla

## 5. Smluvní pokuty

- 5.1. V případě prodlení objednatele s uhrazením faktury je objednatel povinen uhradit provozovateli úrok z prodlení ve výši 0,01% z dlužné částky za každý den prodlení.
- 5.2. Provozovatel se zavazuje uhradit objednateli smluvní pokutu ve výši 10.000,- Kč (slovy: deset tisíc korun českých) za každý jednotlivý případ nedodržení provozní doby uvedené v příloze č. 1 této smlouvy.
- 5.3. Provozovatel je povinen uhradit objednateli smluvní pokutu ve výši 50.000,- Kč (slovy: padesát tisíc korun českých) za každý jednotlivý případ špatného skladování surovin. Suroviny a polotovary musí být uloženy tak, aby skladováním neutrpěla jejich zdravotní nezávadnost, hodnota, a aby nepodléhaly zkáze. Je nutné je pravidelně kontrolovat a činit všechna opatření potřebná k tomu, aby se uchovaly v bezvadném stavu. Je nutné zajistit, aby byly u veškerých surovin dodržovány záruční lhůty a podle povahy jednotlivých druhů i stanovené skladovací podmínky. Suroviny mohou být předávány do výroby jen ve vhodných nádobách, nikoliv v původních obalech.
- 5.4. Provozovatel je povinen uhradit objednateli smluvní pokutu ve výši 20.000,- Kč (slovy: dvacet tisíc korun českých) za každý jednotlivý případ porušení závazků definovaných v bodě 1.2. této smlouvy.
- 5.5. Provozovatel se zavazuje uhradit objednateli smluvní pokutu ve výši 10.000,- Kč (slovy: deset tisíc korun českých) za každý jednotlivý případ nedodržení podmínek pro sestavování jídelníčku.
- 5.6. Provozovatel se zavazuje uhradit veškeré škody, které vzniknou na předaných prostorách či vybavení jeho zaviněním či opomenutím nebo zaviněním či opomenutím jeho zaměstnanců.
- 5.7. Provozovatel se zavazuje uhradit objednateli smluvní pokutu ve výši 10.000,- Kč – 100.000,- Kč (slovy: deset tisíc korun českých až jedno sto tisíc korun českých) za nedodržení bezpečnostních pokynů, výše smluvní pokuty bude určena objednatelem podle závažnosti a rozsahu pochybení.
- 5.8. Provozovatel se zavazuje uhradit objednateli smluvní pokutu ve výši 10.000,- Kč – 100.000,- Kč (slovy: deset tisíc korun českých až jedno sto tisíc korun českých) za nesplnění závazků podle článků 3.22. a 3.23. této smlouvy. Výše smluvní pokuty bude určena objednatelem.
- 5.9. Provozovatel se zavazuje uhradit objednateli smluvní pokutu ve výši 10.000,- Kč (slovy: deset tisíc korun českých) za každý jednotlivý případ nedodržení povinností dle článku 3.8. této smlouvy.

- 5.10. Provozovatel se zavazuje uhradit objednateli smluvní pokutu ve výši 10.000,- Kč (slovy: deset tisíc korun českých) za každý započatý den prodlení se zahájením činnosti dle čl. 3.2. této smlouvy.
- 5.11. Provozovatel se zavazuje uhradit objednateli smluvní pokutu ve výši 2.000,- Kč (slovy: dva tisíce korun českých) za každý případ porušení nebo nesplnění jiné povinnosti vyplývající z této smlouvy.
- 5.10. Ujednáními o smluvní pokutě nejsou dotčeny nároky objednatele na náhradu škody v plné výši.

## **6. Doba trvání smlouvy**

- 6.1. Tato smlouva se uzavírá na dobu neurčitou.
- 6.2. Kterákoli ze smluvních stran je oprávněna tuto smlouvu kdykoli bez udání důvodu vypovědět. Výpovědní lhůta činí 6 (slovy: šest) měsíců a počíná běžet prvním dnem měsíce následujícího po doručení písemné výpovědi druhé smluvní straně.
- 6.3. Výpovědní lhůta činí 1 (slovy: jeden) měsíc v případě prodlení kterékoliv ze smluvních stran s úhradou plateb dle této smlouvy delší než 30 (slovy: třicet) kalendářních dnů nebo v případě, že důvod výpovědi je porušení předpisů PO a BOZP vydaných objednatelem.
- 6.4. Objednatel je oprávněn od této smlouvy odstoupit s účinností od doručení písemného odstoupení od smlouvy provozovateli v případě, že bude provozovateli odebráno některé z předepsaných úředních povolení a v případě porušení hygienických předpisů.
- 6.5. Objednatel je oprávněn od této smlouvy odstoupit s účinností od doručení písemného odstoupení od smlouvy provozovateli v případě, že provozovatel opakovaně, čímž je chápáno více než dvakrát, neprovede nápravu připomínek uvedených ve zprávě stravovací komise dle odst. 3.25. této smlouvy nebo z důvodu častých stížností strážníků, které budou spočívat v nekvalitě podávaných jídel a služeb a komise takové stížnosti uzná jako opodstatněné.

## **7. Závěrečná ustanovení**

- 7.1. Tato smlouva se řídí právním řádem České republiky, zejména příslušnými ustanoveními zákona č. 513/1991 Sb., obchodní zákoník, v platném znění. Běh lhůt se řídí zákonem č. 40/1964 Sb., občanský zákoník ve znění pozdějších předpisů.
- 7.2. Veškerá oznámení podle této smlouvy musí být učiněna písemně a zaslána kontaktní osobě druhé smluvní strany prostřednictvím elektronické pošty, faxu nebo doporučenou poštou, případně předána osobně, není-li ve smlouvě výslovně uvedeno jinak.
- 7.3. Smluvní strany se dohodly, že veškeré sporné záležitosti, které se vyskytnou a budou se týkat závazků vyplývajících z této smlouvy, budou řešeny dohodou. Případnému soudnímu sporu z této smlouvy bude předcházet snaha smluvních stran o řešení sporu smírem. Smluvní strany se dohodly ve smyslu ust. § 89a o.s.ř., že v případě řešení sporů soudní cestou bude místně příslušným soudem Obvodní soud pro Prahu 10, popřípadě Městský soud v Praze.

- 7.4. Smluvní strany se dohodly, že smluvním jazykem je jazyk český, a že v českém jazyce bude probíhat veškerá komunikace ve všech věcech týkajících se této smlouvy.
- 7.5. Smlouva nabývá účinnosti dnem podpisu poslední smluvní stranou.
- 7.6. Smlouva může být doplňována nebo měněna pouze písemnými číslovanými dodatky, a to jen v těch částech, které nemají vliv na podmínky předmětného zadávacího řízení. Podstatná změna smlouvy není přípustná. Za podstatnou změnu smlouvy jsou považovány změny zadávacích podmínek (zejména změny v předmětu plnění, technické specifikaci nebo v obchodních a platebních podmínkách), které by mohly mít vliv na okruh potenciálních uchazečů o veřejnou zakázku.
- 7.7. Dodavatel bez jakýchkoliv výhrad souhlasí se zveřejněním svých identifikačních údajů a dalších údajů uvedených v této smlouvě, včetně ceny za předmět plnění.
- 7.8. Nedílnou součástí této smlouvy jsou při jejím podpisu tyto přílohy:

- Příloha č. 1 - Technická specifikace (vyplývající z čl. 4 zadávací dokumentace)
- Příloha č. 4 - Tabulka nabídkových cen (vyplývající z nabídky - bude doplněno před podpisem smlouvy)
- Příloha č. 6 - Kniha receptur (vyplývající z přílohy č. 6 zadávací dokumentace)

Po podpisu této smlouvy a předání inventáře, technologického zařízení a potřebných prostor dodavateli se stanou nedílnou součástí této smlouvy tyto přílohy:

- Příloha č. 2 - Předávací protokol – inventář a technologické zařízení
- Příloha č. 3 - Předávací protokol a grafický přehled předávaných prostor
- Příloha č. 5 - Stravovací provoz - Technická zpráva

- 7.9. Tato smlouva je vyhotovena ve 4 (slovy: čtyřech) stejnopisech, z nichž každý má platnost originálu. Každá ze smluv stran obdrží po 2 (slovy: dvou) vyhotoveních.

V Praze dne 19. 5. 2014

V Praze dne 27. 5. 2014

provozovatel

objednatel

.....  
P. DUSSMANN spol. s r. o.  
Ing. Oldřich Kozák, jednatel

.....  
Česká republika – Český statistický úřad  
Ing. Leoš Nergl, vrchní ředitel sekce  
ekonomické a správní, na základě  
pověření předsedkyně ČSÚ ze dne 31.  
ledna 2014



## **Příloha č. 1 Smlouvy o poskytování závodního stravování**

### **SPECIFIKACE ROZSAHU A PODMÍNEK POSKYTOVÁNÍ STRAVOVACÍCH SLUŽEB**

Předmětem plnění smlouvy je zajištění stravovacích služeb, tj. závodního stravování spolu se zajištěním přípravy a prodeje doplňkových jídel za nákupní cenu spotřebovaných surovin. Součástí předmětu plnění jsou také všechny činnosti spojené s výrobou jídel a čištěním a udržováním prostor a zařízení pro jejich přípravu a výdej, tedy zejména čištění, mytí a dezinfekce veškerého použitého nádobí, nádob pro přepravu jídel, nástrojů a zařízení použitého pro přípravu jídel, dodávka odpovídajícího počtu ubrousků a dle specifikace uvedené dále.

Zajištění stravovacích služeb zahrnuje tyto činnosti:

- nákup potravin,
- nákup režijního materiálu (čistící, mycí a dezinfekční prostředky, ubrousky, obalový materiál),
- přípravu čerstvých hotových jídel, a to v sídle objednatele,
- výdej jídel – obědů přímo v sídle objednatele,
- likvidace zbytků jídel, mytí nádobí, úklid místa plnění a jeho dezinfekce
- jídla, případně s výjimkou moučnicků, musí být připravována v prostorách kuchyně objednatele v 1.PP objektu Skalka vlastními silami provozovatele

### **Závodní stravování**

Povinným plněním provozovatele je příprava a výdej obědových jídel během každého pracovního dne od 11:30 hod do 14:00 hod v tomto rozsahu:

- 1 druh polévky (každý den v týdnu jiný druh) – cena je zahrnuta do kalkulace ceny jídla,
- 5 druhů hotových hlavních jídel, z toho vždy 1 jídlo tzv. nadstandardní (masové jídlo – minutky apod.) a 4 jídla tzv. standardní,
- dvě ze standardních jídel budou vždy masová, jedno bude vždy bezmasé, a jedno studené
- jedno bezmasé jídlo v týdnu bude sladké,
- u tzv. nadstandardního jídla bude vždy uveden obsah surovin a gramáž
- dvakrát týdně bude podáván dezert, jehož cena bude zahrnuta do kalkulace ceny jídla, a to 1x týdně ovoce a 1x týdně sladký moučník, zákusek apod.
- formou salátového bufetu bude podáváno denně v době obědů alespoň 5 druhů zeleninových salátů se dvěma druhy dresinku, a to za nákupní cenu spotřebovaných surovin.

Provozovatel zajistí vizuální způsob nabídky jídel v místě plnění (jeho výdeje). Denní nabídka jídel bude naservírována na talíře a vystavena ve skleněné vitríně v jídelně – prezentace vzorových porcí.

Jídelní lístek bude sestaven a zveřejněn na intranetu 3 týdny dopředu, v jídelně bude zveřejněn v listinné podobě na 14 dnů dopředu. Střídání jednotlivých druhů jídel musí být zajištěno alespoň v minimálním měsíčním cyklu. Provozovatel je povinen předložit ke schválení jídelní lístek pověřenému zaměstnanci objednatele minimálně tři dny před vyvěšením daného jídelního lístku na intranetu. V jídelním lístku bude uvedena gramáž jednotlivých jídel. Provozovatel je povinen dodržet gramáž a složení jednotlivých jídel dle Knize receptur, která tvoří přílohu č. 6 této smlouvy (dále jen „Knih receptur“). V případě jídel, která nejsou v Knize receptur uvedena (např. v případě konání speciálních akcí – zabijačkový týden, týden asijské kuchyně apod., které musí být předem projednány s pověřeným pracovníkem objednatele), bude uchazeč povinen dodržet gramáž a složení podle jídel podobných, která jsou v Knize receptur uvedena.

Provozovatel je povinen zařadit do jídelníčku konkrétní druh jídla na základě žádosti pověřeného zaměstnance objednatele.

#### Pět druhů hlavních jídel bude připravováno ve 2 cenových hladinách

1. cenová hladina – 1. Jídlo-nadstandard, maximální cena surovin 44,- Kč bez DPH, maximální cena za ostatní náklady 19,- Kč bez DPH.
2. cenová hladina – 2., 3., 4. a 5. jídlo standardní, z toho jedno studené jídlo a jedno bezmasé jídlo, maximální cena surovin 34,- Kč bez DPH, maximální cena za ostatní náklady 19,- Kč bez DPH.

#### Nápoje k jídlu

- čaj slazený, neslazený
- studená pitná voda z barelu

Ceny nápojů budou zahrnuty do kalkulace ceny jídla.

#### Výdej obědů:

Výdej jídel je od 11:30 hodin do 14:00 hodin v pracovních dnech. Jídla budou vydávána prostřednictvím výdejních linek. Obsluha bude provádět porcování na talíře nebo polévkové misky a podávat je přes hygienický zákryt přímo strážníkovi.

#### Objednávání jídel:

Stravování bude probíhat formou objednávkového systému pomocí čipových karet. Objednávkový systém musí být kompatibilní s čipovými kartami **EM4102**, které využívá objednatel. Objednání jídel těmito kartami bude možno realizovat nejpozději v den vydání do 9:00 hodin s tím, že při objednávce do 9:00 v den vydání nemusí být zajištěn výběr z plného menu, ale pouze z odhlášených obědů. Objednané jídlo, jehož objednávka nebude stornována do 09:00 hodin dne výdeje, se při měsíčním vyúčtování považuje za jídlo skutečně odebrané. Provozovatel se zavazuje na své náklady zajistit technické a programové vybavení související s objednáváním obědů. Servisní poplatky za výpočetní techniku a software hradí provozovatel. Provozovatel má povinnost předat každý den objednateli textový soubor v elektronické podobě, který bude obsahovat informaci o konzumaci každého zaměstnance ČSÚ.

#### Předpokládaný počet strážníků

Předpokládaný počet strážníků je 450 (průměrný počet strážníků) za den.

#### Další podmínky

Pokud nebude strážník konzumovat oběd v jídelně, může si ho odnést prostřednictvím „menu boxů“, které si zakoupí na vlastní náklady, nebo prostřednictvím vlastních jídelních nosičů, a to za běžnou cenu oběda, na kterou má nárok.

Provozovatel je povinen ze zdravotního i ekonomického hlediska využívat sezónní zeleniny (květák, špenát, brokolice, ledový salát, okurky, rajčata, brambory, apod.) a sezónního ovoce (jablka, hrušky, meruňky, broskve apod.). Provozovatel je povinen maximálně využívat čerstvé suroviny při přípravě jídel a pouze v minimálním rozsahu využívat instantních náhražek potravin a dochucovadel jako jsou např. polévkové bujony apod. Objednatel doporučuje užívat škrabku brambor, která je v prostorách varny instalována.

Důležité je chutné, kvalitní a esteticky upravené jídlo. Kontrola bude probíhat pověřeným zaměstnancem objednatele, resp. stravovací komisí. Provozovatel je povinen zavést knihu stížností, na které musí pravidelně reagovat a odpovídat. Provozovatel je povinen stížnosti v pravidelných intervalech přeposílat stravovací komisi objednatele.

## **Příprava a prodej doplňkových jídel**

Předmětem plnění provozovatele je i příprava a prodej doplňkových jídel, a to za nákupní cenu spotřebovaných surovin. Tyto služby zahrnují přípravu a prodej snídaňových a svačinových doplňkových jídel.

### **Minimální rozsah snídaňových a svačinových doplňkových jídel:**

- 1 druh polévky, každý den v týdnu jiný
- chlebičky, obložené chleby, bagety,
- teplá uzenina,
- mléčné dezerty (tvarohové, jogurtové),

vše v dostatečném množství s tím, že průměrný počet konzumentů snídaňových a svačinových doplňkových jídel je cca 60 (15 porcí polévek, 15 ks chlebiček, 20 ks obložených chlebů, 10 ks zákusků) denně.

Doba prodeje doplňkových snídaňových a svačinových jídel bude probíhat mimo dobu výdeje obědů, tedy od 8:00 do 11:00 hod. a od 14:00 do 15:00 hodin každý pracovní den. Prodej doplňkových jídel bude realizován v prostorách jídelny objednatele.

Provozovatel je povinen připravovat pouze tolik jídel, kolik bude s určitou rezervou spotřebováno pro objednatele, nikoliv jídla navíc pro svoji spotřebu.

## **Další podmínky poskytování stravovacích služeb**

Objednatel přenechává majetek státu (nezbytné nebytové prostory a nezbytný movitý majetek) do dočasného užívání provozovateli, a to výhradně za účelem plnění závazků podle této smlouvy.

Provozovatel je povinen užívat prostory a zařízení, které převezme po uzavření této smlouvy od objednatele nebo jím pověřené osoby prostory k zajištění stravovacích služeb, způsobem řádného hospodáře.

Provozovatel je povinen na své náklady zajistit mytí nádobí, udržování čistoty, řádný odvoz použitých olejů a pravidelný odvoz směsného odpadu k odpadním nádobám, jejichž vyprázdnění a čištění zajišťuje objednatel. Provozovatel je povinen důsledně dbát na hygienu provozu v jídelně. Provozovatel zajistí, aby nebylo nádobí, příbory a tácy špinavé či v nedostatečném počtu.

**Příloha č. 3 Zadávací dokumentace**

Služba	Předpokládaný denní odběr jídel	Cena za jedno jídlo <u>bez DPH</u>		Cena celkem bez DPH za období 4 let (1007 pracovních dnů)
<b>1. cenová hladina – 1. jídlo nadstandard</b> uchazeč je povinen dodržet max. hodnoty bez DPH ve výši 44,- Kč na suroviny a 19,- Kč na ostatní náklady	90	suroviny:	39,5	5247477
		ostatní náklady:	18,4	
		celková cena oběda:	57,9	
<b>2. cenová hladina – 2.,3.,4. a 5. jídlo standard</b> uchazeč je povinen dodržet max. hodnoty bez DPH ve výši 34,- Kč na suroviny a 19,- Kč na ostatní náklady	360	suroviny:	27,1	16494660
		ostatní náklady:	18,4	
		celková cena oběda:	45,5	
<b>Celkem za komplexní stravovací služby <u>bez DPH</u></b>				<b>21742137</b>

**Uchazeč vyplní žlutě označená pole hodnotami bez DPH. Uchazeč není oprávněn upravovat nebo mazat uzamčené buňky  
 Předmětem hodnocení je cena celkem za komplexní stravovací služby bez DPH za období 4 let (1007 pracovních dnů)**

# Kniha receptur

## OBSAH

### Úvod

### Seznam zkratk a definice pojmů

Seznam použitých zkratk

Přílohy k jídlům

Vývary

### Polévky

### Hlavní jídla

1. cenová hladina - nadstandard (minutka)
2. cenová hladina - 2. a 3. jídlo s masem
2. cenová hladina - 4. jídlo - bezmasé
2. cenová hladina - 5. jídlo - studené

## Úvod

Dodavatel bude připravovat obědy v souladu s touto knihou receptur dle článku II. bodu 3.2 písm. a) smlouvy o zajištění stravovacích služeb (dále jen "smlouva").

V kapitole "Seznam zkratk a definice pojmů" jsou definovány zkratky, přílohy k jídlům včetně jejich receptur a receptury k vývarům. Přílohy jsou rozděleny do 3 skupin ("příloha I.", "příloha II." a "pečivo".)

Uvedené pojmy a zkratky jsou pak použity v recepturách hlavních jídel a polévek v kapitolách "Hlavní Jídla" a "Polévky". 5 skupin hlavních jídel včetně příloh je rozděleno do 2 cenových hladin dle článku IV. bodu 1. a) smlouvy.

## Seznam zkratk a definice pojmů

### Seznam použitých zkratk

b.k. ....bez kosti  
s k. ....s kostí  
k.u. ....kuchyňsky upravené

### Přílohy k jídlům

<b>Příloha I.</b>	bramborové hranolky smažené bramborové krokety smažené americké brambory smažené brambory opečené bramboráčky smažené
<b>Příloha II.</b>	brambory vařené brambory šťouchané bramborová kaše kaše nastavovaná jihočeská lepenice bramborový salát bramborový salát s majonézou bramborové knedlíky chlupaté knedlíky houskové knedlíky houskové knedlíky kynuté kynuté knedlíky přílohové špekové knedlíky přílohové těstovinové přílohy noky krupicové halušky rýže (různé úpravy)
<b>Pečivo - porce min.40g</b>	rohlíky nebo housky chléb konzumní celozrnné pečivo

<b>Název :</b>	<b>porce</b>	<b>příloha I.</b>	<b>Pořadové číslo</b>
<b>Bramborové hranolky smažené</b>	<b>10</b>		<b>1</b>
Složení	váha čistá v g	poznámky	
bramborové hranolky, zmrazené, před smažené	1 875,0		
tuk	225,0		
sůl	22,5		
<b>Bramborové krokety smažené</b>	<b>10</b>		<b>2</b>
Složení	váha čistá v g	poznámky	
bramborové krokety, zmrazené, před smažené	1 100,0		
tuk	150,0		
<b>Americké brambory smažené</b>	<b>10</b>		<b>3</b>
Složení	váha čistá v g	poznámky	
americké brambory, zmrazené, před smažené	1 100,0		
tuk	150,0		
<b>Brambory opečené</b>	<b>10</b>		<b>4</b>
Složení	váha čistá v g	poznámky	
brambory loupané, uvařené a vychladlé	2 100,0		
sádlo škvařené	100,0		
sůl	20,0		
<b>Bramboráčky</b>	<b>10</b>		<b>5</b>
Složení	váha čistá v g	poznámky	
brambory loupané	840,0		
mléko	100,0		
mouka hladká	200,0		
vejce 1ks	40,0		
česnek	9,0		
sůl	10,0		
majoránka	0,5		
pepř mletý	0,5		
sádlo škvařené	200,0		

<b>Název :</b>	<b>porce</b>	<b>příloha II.</b>	<b>Pořadové číslo</b>
<b>Brambory vařené</b>	<b>10</b>		<b>1</b>
Složení	váha čistá v g	poznámky	
brambory loupané	2 100,0		
voda pitná	dle potřeby		
sůl	30,0		
kmín	3,0		
petrželová nať/pažitka	7,5		
<b>Brambory šťouchané</b>	<b>10</b>		<b>2</b>
Složení	váha čistá v g	poznámky	
brambory loupané	2 000,0		
voda pitná	dle potřeby		
sůl	30,0		
kmín	40,0		
cibule	102,0		
tuk	120,0	na osmažení cibule	
<b>Bramborová kaše</b>	<b>10</b>		<b>3</b>
Složení	váha čistá v g	poznámky	
brambory loupané	1 600,0		
voda pitná	dle potřeby		
sůl	30,0		
mléko	500,0		
<b>Kaše nastavovaná</b>	<b>10</b>		<b>4</b>
Složení	váha čistá v g	poznámky	
brambory loupané	800,0		
krupky trhané	1 120,0	vařené	
voda pitná	dle potřeby		
sůl	20,0		
pepř mletý	1,0		
majoránka	1,0		
česnek	18,0		
mléko	240,0		



<b>Jihočeská lepenice</b>	<b>10</b>	<b>5</b>
---------------------------	-----------	----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
brambory loupané	1 350,0	
zelí kysané	1 500,0	
tuk	80,0	
cibule	85,0	
mléko	100,0	
sůl	20,0	

<b>Bramborový salát</b>	<b>10</b>	<b>6</b>
-------------------------	-----------	----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
brambory uvařené ve slupce, oloupané, vychladlé	1 600,0	
okurky sterilované bez nálevu	180,0	
cibule	127,5	
sůl	30,0	
ocet	50,0	
pepř mletý	2,0	
olej stolní	50,0	
nálev z okurek	100,0	
cukr	30,0	

<b>Bramborový salát s majonézou</b>	<b>10</b>	<b>7</b>
-------------------------------------	-----------	----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
brambory vařené ve slupce	700,0	oloupané
zelenina do bramborového salátu sterilovaná bez nálevu	900,0	
cibule	170,0	
pepř mletý	1,0	
sůl	30,0	
nálev z okurek	100,0	
majonéza	350,0	
hořčice	90,0	
ocet	50,0	
cukr	25,0	

<b>Bramborové knedlíky</b>	<b>10</b>	<b>8</b>
----------------------------	-----------	----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
brambory uvařené ve slupce, oloupané, vychladlé	1 500,0	
vejce 1ks	40,0	
mouka hrubá	250,0	
krupice	250,0	
sůl	20,0	
voda pitná	dle potřeby	

<b>Chlupaté knedlíky</b>	<b>10</b>	<b>9</b>
--------------------------	-----------	----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
brambory loupané	1 750,0	
vejce 1ks	40,0	
sůl	30,0	
mouka hrubá	600,0	
sádlo škvařené	50,0	

<b>Houskové knedlíky</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
--------------------------	-----------	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
mouka hrubá	760,0	
prášek do pečiva	15,0	
sůl	20,0	
vejce 0,5ks	20,0	
mléko	600,0	
žemle - veka nebo pečivo	290,0	

<b>Houskové knedlíky kynuté</b>	<b>10</b>	<b>11</b>
---------------------------------	-----------	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
mléko	620,0	
droždí	20,0	
mouka hrubá	850,0	
sůl	20,0	
žloutek	20,0	
žemle - veka nebo pečivo	180,0	

<b>Kynuté knedlíky přílohové</b>	<b>10</b>	<b>12</b>
----------------------------------	-----------	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
droždí	30,0	
cukr	20,0	
mléko	650,0	
mouka hrubá	1 400,0	
vejce 1ks	40,0	
sůl	20,0	

<b>Špekové knedlíky přílohové</b>	<b>10</b>	<b>13</b>
-----------------------------------	-----------	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřový bůček uzený s k.	250,0	
slanina	75,0	
žemle - veka	500,0	
mouka hrubá	150,0	
sůl	15,0	
vejce	60,0	
pepř mletý	0,7	
květ mletý	0,7	
mléko	375,0	
sádlo škvařené	120,0	
cibule	255,0	

<b>Těstovinové přílohy</b>	<b>10</b>	<b>14</b>
----------------------------	-----------	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
těstoviny (široké nudle, špagety, makarony, apod.)	1 920,0	vařené
sůl	20,0	
máslo	100,0	

<b>Noky krupicové</b>	<b>10</b>	<b>15</b>
-----------------------	-----------	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
mléko	1 600,0	
máslo	100,0	
sůl	20,0	
krupice	480,0	
květ mletý nebo oříšek	1,2	
vejce 5ks	200,0	

<b>Halušky</b>	<b>10</b>	<b>16</b>
----------------	-----------	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
mouka hrubá	1 000,0	
kypřící prášek do pečiva	10,0	
vejce	80,0	
mléko	320,0	
voda pitná	500,0	
sůl	20,0	
sádlo škvařené	100,0	

<b>Rýže dušená</b>	<b>10</b>	<b>17</b>
--------------------	-----------	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
rýže	900,0	
tuk	100,0	
voda pitná	1 350,0	
sůl	20,0	
cibule	170,0	
hřebíček	1,0	

<b>Rýže pažitková (petrželková)</b>	<b>10</b>	<b>18</b>
-------------------------------------	-----------	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
rýže	900,0	
tuk	100,0	
voda pitná	1 350,0	
sůl	20,0	
pažitka/petrželová nať	120,0	

<b>Rýže hrášková</b>	<b>10</b>	<b>19</b>
----------------------	-----------	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
rýže	800,0	
tuk	100,0	
voda pitná	1 200,0	
sůl	20,0	
hrášek sterilovaný bez nálevu	320,0	

<b>Rýže kari</b>	<b>10</b>	<b>20</b>
------------------	-----------	-----------

složení	váha čistá v g	poznámky
rýže	900,0	
cibule	128,0	
tuk	100,0	
kari koření	20,0	
voda pitná	1 350,0	
sůl	20,0	

<b>Rýže žampionová</b>	<b>10</b>	<b>21</b>
------------------------	-----------	-----------

složení	váha čistá v g	poznámky
rýže	800,0	
cibule	136,0	
tuk	100,0	
žampiony	228,0	
voda pitná	1 200,0	
sůl	20,0	

<b>Rýže šunková</b>	<b>10</b>	<b>22</b>
---------------------	-----------	-----------

složení	váha čistá v g	poznámky
rýže	840,0	
tuk	160,0	
voda pitná	1 260,0	
sůl	20,0	
šunka dušená	200,0	

<b>Rýže rozinková</b>	<b>10</b>	<b>23</b>
-----------------------	-----------	-----------

složení	váha čistá v g	poznámky
rýže	900,0	
tuk	100,0	
rozinky	114,0	
voda pitná	1 350,0	
sůl	20,0	

<b>Název :</b>	<b>porce</b>	<b>vývary</b>	<b>Pořadové číslo</b>
----------------	--------------	---------------	-----------------------

<b>Vývar z bílých kostí</b>	<b>10</b>	<b>1</b>
-----------------------------	-----------	----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
kosti (výsekové - bílé)	3 000,0	
voda pitná	13 500,0	
sůl	100,0	
pepř celý	3,0	
cibule	255,0	
celer	200,0	
mrkev	240,0	
petržel	200,0	

Čirý až mléčně zakalený vývar s vůní a chutí po použitých surovinách.  
Používá se k přípravě bílých polévek a pokrmů.

<b>Vývar z hovězích kostí</b>	<b>10</b>	<b>2</b>
-------------------------------	-----------	----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí kosti řídké	4 600,0	
voda pitná	12 000,0	
sůl	100,0	
pepř celý	0,3	
zelenina kořenová	800,0	
cibule	255,0	

Čirý, světlý, mírně nažloutlý vývar s vůní a chutí po použitých surovinách a koření, téměř nemastný.  
Používá se zejména k přípravě hnědých polévek, případně i přípravě některých pokrmů.

<b>Vývar z drůbeže</b>	<b>10</b>	<b>3</b>
------------------------	-----------	----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
drůbeží suroviny získané při těžení drůbeží		
svaloviny	2 850,0	
voda pitná	11 000,0	
sůl	50,0	
zelenina kořenová	600,0	
cibule	127,5	

Čirý, světlý až mírně zakalený vývar s typickou vůní a chutí po použitých surovinách.  
Používá se přípravě některých pokrmů.

Kniha receptur

## **Polévky**

<b>Název :</b>	<b>porce</b>	<b>polévky</b>
----------------	--------------	----------------

Pořadové číslo

<b>Selská polévka</b>	<b>10</b>	<b>1</b>
-----------------------	-----------	----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
tuk	100,0	
mouka hladká	150,0	
vývar z bílých kostí	2 700,0	
pepř mletý	1,0	
mléko	500,0	
žampiony	142,5	
polévkové koření	20,0	
sůl	10,0	
nudle pološiroké	240,0	vařené
petrželová nať/pažitka	7,5	vkládáme při expedici

<b>Bramborová polévka</b>	<b>10</b>	<b>2</b>
---------------------------	-----------	----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
cibule	76,5	
tuk	100,0	
mouka hladká	120,0	
voda pitná	2 800,0	
celer	48,0	
mrkev	64,0	
petrželová nať/pažitka	48,0	
kapusta	64,0	
pepř mletý	1,0	
kmín	1,0	
majoránka	1,0	
brambory loupané	600,0	
sůl	30,0	
česnek	13,5	
polévkové koření	20,0	
petrželová nať/pažitka	7,5	vkládáme při expedici



**Bramborová polévka s****houbami****10****3**

Složení	váha čistá v g	poznámky
cibule	42,5	
tuk	100,0	
mouka hladká	120,0	
vývar z bílých kostí	2 500,0	
houby sušené	10,0	
celer	32,0	
mrkev	40,0	
petržel	32,0	
kapusta	40,0	
pepř mletý	1,0	
brambory loupané	600,0	
voda pitná	300,0	
sůl	15,0	
česnek	13,5	
kmín	1,0	
majoránka	1,0	
polévkové koření	20,0	
petrželová nať	7,5	vkládáme při expedici

**Hrachová polévka****10****4**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hrách	600,0	vařený
tuk	100,0	
mouka hladká	150,0	
voda pitná	2 800,0	
pepř mletý	1,0	
majoránka	1,0	
česnek	9,0	
sůl	30,0	
polévkové koření	20,0	
petrželová nať/pažitka	7,5	
žemle	100,0	osmažená na tuku

**Kvěťáková polévka****10****5**

Složení	váha čistá v g	poznámky
květák očištěný nebo zmrazený	1 000,0	
sůl	30,0	
tuk	100,0	
mouka hladká	150,0	
květ mletý	1,0	
voda pitná	1 500,0	
mléko konzumní	500,0	
polévkové koření	20,0	
petrželová nať/pažitka	7,5	vkládáme při expedici

**Zeleninová polévka 10 6**

Složení	váha čistá v g	poznámky
celer	120,0	
mrkev	120,0	
petržel	96,0	
sůl	30,0	
tuk	100,0	
mouka hladká	150,0	
květ mletý	1,0	
voda pitná	2 000,0	
mléko konzumní	500,0	
hrášek sterilovaný bez nálevu	150,0	
polévkové koření	20,0	
petrželová nať/pažitka	7,5	vkládáme při expedici

**Houbařská polévka zalitá 10 7**

Složení	váha čistá v g	poznámky
žampiony - hříbky čerstvé	285,0	
tuk	100,0	
kopr sterilovaný bez nálevu	50,0	
vývar z bílých kostí	2 500,0	
brambory loupané	600,0	
máslo	500,0	
mouka hladká	100,0	
mléko konzumní	500,0	
ocet	50,0	
vejce	80,0	srazit v polévce
sůl	20,0	
cukr	50,0	

**Čočková polévka 10 8**

Složení	váha čistá v g	poznámky
čočka	500,0	vařená
tuk	100,0	
cibule	85,0	
mouka hladká	120,0	
voda pitná	2 700,0	
majoránka	0,3	
pepř mletý	0,3	
česnek	18,0	
sůl	30,0	
polévkové koření	20,0	

**Zelná polévka** **10** **9**

Složení	váha čistá v g	poznámky
zelí kysané	750,0	
voda pitná	1 800,0	
brambory loupané	400,0	
kmín	1,0	
tuk	100,0	
mouka hladká	120,0	
mléko konzumní	500,0	
sůl	30,0	
petrželová nať/pažitka	7,5	vkládáme při expedici

**Fazolová polévka** **10** **10**

Složení	váha čistá v g	poznámky
fazole bílé	750,0	vařené
tuk	100,0	
cibule	85,0	
mouka hladká	150,0	
voda pitná	2 500,0	
pepř mletý	0,5	
česnek	13,5	
sůl	30,0	
polévkové koření	20,0	
petrželová nať	7,5	vkládáme při expedici

**Rajčatová polévka** **10** **11**

Složení	váha čistá v g	poznámky
tuk	100,0	
mouka hladká	150,0	
vývar z bílých kostí	2 700,0	
bobkový list	0,2	
rajčatový protlak	300,0	
cukr	50,0	
rýže	300,0	vařené
sůl	10,0	
polévkové koření	20,0	
petrželová nať/pažitka	7,5	vkládáme při expedici

**Pórková s vejcem** **10** **12**

Složení	váha čistá v g	poznámky
pórek	192,0	
voda pitná	2 700,0	
sůl	30,0	
tuk	100,0	
mouka hladká	180,0	
pepř mletý	0,5	
mléko konzumní	600,0	
vejce	40,0	srazit v polévce
polévkové koření	20,0	

**Kulajda (se zastřeným vejcem)** **10** **13**

Složení	váha čistá v g	poznámky
tuk	100,0	
mouka hladká	100,0	
vývar z bílých kostí	2 700,0	
brambory loupané	420,0	
kmín	2,0	
sůl	20,0	
smetana	200,0	
kopr sterilovaný bez nálevu	50,0	
ocet	100,0	
vejce 1ks	400,0	vkládáme při expedici

**Dršťková polévka** **10** **14**

Složení	váha čistá v g	poznámky
dršťky syrové	570,0	
vývar z drštěk	1 500,0	
cibule	127,5	
tuk	100,0	
mouka hladká	150,0	
paprika mletá	30,0	
voda pitná	1 500,0	
kmín	1,0	
pepř mletý	0,5	
majoránka	0,7	
česnek	13,5	
sůl	30,0	
polévkové koření	20,0	

**Gulášová polévka** **10** **15**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí výřez	300,0	
brambory loupané	600,0	
voda pitná	2 400,0	
sůl	30,0	
cibule	127,5	
paprika mletá	30,0	
tuk	100,0	
mouka hladká	150,0	
kmín	1,0	
pepř mletý	1,0	
majoránka	0,5	
česnek	13,5	
polévkové koření	20,0	

**Hráškový krém** **10** **16**

Složení	váha čistá v g	poznámky
tuk	100,0	
mouka hladká	180,0	
voda pitná	2 400,0	
pepř mletý	0,5	
hrášek sterilovaný bez nálevu	600,0	
mléko konzumní	500,0	
polévkové koření	20,0	

**Hovězí polévka s krupicí  
a vejcem** **10** **17**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vývar z hovězích kostí	3 300,0	
krupice	100,0	
vejce	80,0	srazit v polévce
polévkové koření	20,0	
petrželová nať	7,5	vkládáme při expedici

**Hovězí polévka s  
játrovou rýží, noky nebo  
knedlíčky**

**10**

**18**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vývar z hovězích kostí	3 000,0	
játra hovězí	190,0	
žemle nebo vecka	100,0	
voda pitná	60,0	na navlhčení žemlí
cibule	17,0	
strouhanka	80,0	
mouka hladká	30,0	
česnek	9,0	
sůl	10,0	
vekce 1ks	40,0	
majoránka	0,5	
pepř mletý	1,0	
polévkové koření	20,0	
petrželová nať/pažitka	7,5	vkládáme při expedici

**Hovězí polévka s  
těstovinami**

**10**

**19**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vývar z hovězích kostí	3 000,0	
těstoviny	400,0	vařené
sůl	20,0	
polévkové koření	20,0	
petrželová nať/pažitka	7,5	vkládáme při expedici

**Hovězí polévka s  
krupicovými noky**

**10**

**20**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vývar z hovězích kostí	3 000,0	
polévkové koření	20,0	
mléko konzumní	200,0	
sůl	20,0	
máslo	25,0	
krupice	150,0	
vejce 3ks	120,0	
květ mletý	0,5	
petrželová nať/pažitka	7,5	vkládáme při expedici

**Hovězí polévka s  
celestýnskými nudlemi 10 21**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vývar z hovězích kostí	3 000,0	
polévkové koření	20,0	
vejce 2ks	80,0	
mléko	250,0	
mouka hladká	150,0	
sůl	10,0	
tuk	50,0	
petrželová nať/pažitka	7,5	vkládáme při expedici

**Hovězí polévka s noky 10 22**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vývar z hovězích kostí	3 000,0	
polévkové koření	20,0	
mléko	200,0	
sůl	20,0	
máslo	25,0	
mouka hladká	200,0	
vejce 3ks	120,0	
petrželová nať/pažitka	7,5	vkládáme při expedici

**Hovězí polévka s  
kapáním 10 23**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vývar z hovězích kostí	3 000,0	
polévkové koření	20,0	
vejce 2ks	80,0	
mléko	250,0	
sůl	20,0	
mouka hladká	200,0	
petrželová nať/pažitka	7,5	vkládáme při expedici

## Česneková polévka s

**brambory** **10** **24**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vývar z hovězích kostí	2 500,0	
brambory loupané	700,0	
sůl	20,0	
česnek	54,0	
pepř mletý	0,5	
polévkové koření	20,0	
sádlo škvařené	100,0	

## Česneková polévka s

**osmaženým**

**chlebem/žemlí** **10** **25**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vývar z hovězích kostí	2 900,0	
chléb tmavý nebo žemle	300,0	vkládáme při expedici
sádlo škvařené	100,0	
česnek	63,0	
sůl	20,0	
pepř mletý	1,0	

## Hovězí polévka s

**kapustou a rýží** **10** **26**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vývar z hovězích kostí	2 800,0	
polévkové koření	20,0	
rýže	200,0	vařená
kapusta	360,0	vařená zvlášť
sůl	20,0	
petrželová nať/pažitka	7,5	vkládáme při expedici

## Hovězí polévka s masem

**a nudlemi** **10** **27**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí kosti řídké	420,0	
voda pitná	3 600,0	
sůl	30,0	
nové koření	0,5	
pepř mletý	5,0	
hovězí maso přední b.k. nebo oře	200,0	
zelenina kořenová	192,0	
cibule	63,7	
nudle polévkové	400,0	vařené
polévkové koření	20,0	
petrželová nať/pažitka	7,5	vkládáme při expedici



**Hovězí polévka s masem****a rýží****10****28**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí kosti řídké	420,0	
voda pitná	3 600,0	
sůl	30,0	
nové koření	0,5	
pepř mletý	5,0	
hovězí maso přední b.k. nebo oře	200,0	
zelenina kořenová	192,0	
cibule	63,7	
rýže	400,0	vařená
polévkové koření	20,0	
petrželová nať/pažitka	7,5	vkládáme při expedici

**Hovězí polévka s****masovými knedlíčky****10****29**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vývar z hovězích kostí	3 000,0	
polévkové koření	20,0	
hovězí výřez	100,0	
vepřový výřez	100,0	
žemle nebo veka	60,0	
mléko	80,0	
vejce 2ks	80,0	
tuk	20,0	
strouhanka	50,0	
mouka hladká	15,0	
sůl	10,0	
pepř mletý	0,5	
petrželová nať/pažitka	7,5	vkládáme při expedici

**Hovězí polévka s rýží a****hráškem****10****30**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vývar z hovězích kostí	2 900,0	
polévkové koření	20,0	
rýže	200,0	vařená
sůl	10,0	
hrášek sterilovaný bez nálevu	300,0	
petrželová nať/pažitka	7,5	vkládáme při expedici

**Ovarová polévka** **10** **31**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová hlava s.k.	450,0	
voda pitná	3 000,0	
sůl	40,0	
nové koření	0,5	
pepř mletý	0,5	
česnek	18,0	
cibule	127,5	
majoránka	1,0	
kroupy velké	400,0	vařené
polévkové koření	20,0	

**Hnědá polévka s  
vaječnou sedlinou** **10** **32**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí kosti řídké	400,0	
voda pitná	4 000,0	
celer	40,0	
mrkev	40,0	
petržel	40,0	
sůl	10,0	
vejce 7ks	280,0	
mléko	150,0	
petrželová nať	7,5	
tuk	10,0	

**Špejcharová polévka** **10** **33**

Složení	váha čistá v g	poznámky
slepice očištěná	500,0	
voda pitná	3 000,0	
zelenina kořenová	120,0	
nové koření	1,0	
celý pepř	1,0	
sůl	30,0	
makaróny	235,0	vařené
sůl	10,0	
polévkové koření	20,0	
<u>játrové knedlíčky :</u>		
játra hovězí	190,0	
vejce	40,0	
mouka hladká	20,0	
strouhanka	100,0	
krupice	50,0	
pepř mletý	1,0	
česnek	18,0	

**Zeleninová polévka se  
strouháním****10****34**

Složení	váha čistá v g	poznámky
cibule	42,5	
tuk	50,0	
zelenina kořenová	240,0	
květák očištěný nebo zmrazený	50,0	
paprika mletá	20,0	
vývar z bílých kostí	3 000,0	
mouka hrubá	120,0	
vejce	40,0	
hrášek sterilovaný bez nálevu	50,0	
sůl	20,0	
muškátový oříšek	0,2	
máslo	50,0	
petrželová nať	15,0	vkládáme při expedici

**Rybí polévka z kapra****10****35**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hlavy z kaprů	600,0	
vnitřnosti z kaprů očištěné	200,0	
voda pitná	1 200,0	
sůl	20,0	
celer	72,0	
mrkev	72,0	
petržel	48,0	
tuk	100,0	
mouka hladká	180,0	
vývar z bílých kostí	1 200,0	
květ mletý	0,5	
pepř mletý	0,5	
mléko	750,0	
polévkové koření	20,0	
petrželová nať/pažitka	7,5	vkládáme při expedici
žemle	120,0	
máslo na osmažení žemle	60,0	vkládáme při expedici

**Kuřecí vývar s masem a****nudlemi****10****36**

Složení	váha čistá v g	poznámky
kuře očištěné	800,0	
voda pitná	2 800,0	
sůl	30,0	
nové koření	0,2	
celý pepř	0,2	
zelenina kořenová	240,0	
cibule	85,0	
nudle polévkové	400,0	vařené
polévkové koření	15,0	
petrželová nať/pažitka	15,0	vkládáme při expedici

**Bílá polévka z drůbeže****10****37**

Složení	váha čistá v g	poznámky
kuřecí drůbky (křídla, krky, apod.)	300,0	
kuřecí játra, srdce, žaludky	180,0	
voda pitná	2 500,0	
sůl	10,0	
celer	40,0	
mrkev	40,0	
petržel	40,0	
mouka hladká	120,0	
mléko	500,0	
rýže	200,0	vařená
máslo	100,0	
petrželová nať	7,5	vkládáme při expedici

**Drůbeží krém se****zeleninou****10****38**

Složení	váha čistá v g	poznámky
drůbeží suroviny získané při		
těžení svaloviny	750,0	
voda pitná	2 000,0	
sůl	30,0	
cibule	42,5	
zelenina kořenová	200,0	
máslo	150,0	
mouka hladká	150,0	
mléko	500,0	
muškátový oříšek	0,5	
fazolové lusky sterilované bez nál	100,0	
hrášek sterilovaný bez nálevu	100,0	

**Slepíčí polévka s nudlemi 10**

39

Složení	váha čistá v g	poznámky
slepice očištěná	400,0	
hovězí kosti řídké	300,0	
voda pitná	3 000,0	
sůl	30,0	
nové koření	0,2	
celý pepř	0,2	
zelenina kořenová	192,0	
cibule	63,7	
nudle polévkové	400,0	vařené
polévkové koření	20,0	
petrželová nať/pažitka	7,5	vkládáme při expedici

**Italská polévka**

10

40

Složení	váha čistá v g	poznámky
tuk	100,0	
mouka hladká	150,0	
vývar z bílých kostí	3 000,0	
rajčatový protlak	200,0	
cukr	40,0	
polévkové koření	20,0	
sůl	10,0	
nudle polévkové	120,0	vařené
petrželová nať/pažitka	7,5	vkládáme při expedici

**Polévka z jarní zeleniny 10**

41

Složení	váha čistá v g	poznámky
mrkev	255,0	
petržel	80,0	
celer	80,0	
pórek	136,0	
zelí hlávkové	320,0	
brambory loupané	525,0	
voda pitná	2 350,0	
rajčata	200,0	
hrášek sterilovaný bez nálevu	200,0	
smetana	200,0	
mouka hladká	40,0	
sůl	20,0	
petrželová nať	7,5	vkládáme při expedici

**Zelná polévka s párkem 10**

42

Složení	váha čistá v g	poznámky
zelí hlávkové	400,0	
brambory loupané	180,0	
vývar z bílých kostí	2 500,0	
kmín	1,0	
pepř mletý	1,0	
smetana	300,0	
mouka hladká	100,0	
sůl	30,0	
ocet	30,0	
slanina	100,0	
párky jemné	237,5	
máslo	50,0	

**Polévka z fazolkových****lusků na kyselo**

10

43

Složení	váha čistá v g	poznámky
fazolk. lusky sterilované s nálevou	1 000,0	
tuk	100,0	
mouka hladká	120,0	
vývar z bílých kostí	1 700,0	
mléko konzumní	500,0	
brambory loupané	280,0	uvařené zvlášť
kopr	15,0	
ocet	40,0	
sůl	20,0	

**Polévka frankfurtská s****párkem a brambory**

10

44

Složení	váha čistá v g	poznámky
párky jemné	300,0	
brambory loupané	360,0	
sádlo škvařené	100,0	
cibule	127,5	
mouka hladká	100,0	
paprika mletá	25,0	
vývar z bílých kostí	2 800,0	
česnek	18,0	
sůl	20,0	
pepř mletý	2,0	
slanina	50,0	
polévkové koření	20,0	
petrželová nať	7,5	vkládáme při expedici

**Polévka fazolová s****párkem****10****45**

Složení	váha čistá v g	poznámky
fazole bílé	1 250,0	vařené
sádlo škvařené	100,0	
cibule	85,0	
česnek	9,0	
sůl	10,0	
celer	40,0	
mrkev	40,0	
petržel	24,0	
mouka hladká	150,0	
paprika mletá	20,0	
vývar z bílých kostí	2 200,0	
párky jemné	200,0	
polévkové koření	20,0	

**Frankfurtská****10****46**

Složení	váha čistá v g	poznámky
párky jemné	200,0	
tuk	100,0	
cibule	85,0	
mouka hladká	200,0	
paprika mletá	20,0	
vývar z bílých kostí	3 000,0	
pepř mletý	0,5	
mléko konzumní	250,0	
polévkové koření	20,0	
petrželová nať	7,5	

**Polévka čočková s****párkem****10****47**

Složení	váha čistá v g	poznámky
čočka	750,0	vařená
sádlo škvařené	100,0	
cibule	85,0	
mouka hladká	150,0	
paprika mletá	10,0	
vývar z bílých kostí	2 500,0	
česnek	18,0	
sůl	10,0	
pepř mletý	0,5	
párky jemné	200,0	
polévkové koření	20,0	

**Ruský boršč****10****48**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso přední b.k. nebo oře	500,0	
vepřová plec b.k. nebo ořez	150,0	
kosti řídké	300,0	
voda pitná	2 500,0	
sůl	30,0	
bobkový list	0,2	
nové koření	0,2	
cibule	42,5	
zelenina kořenová	120,0	
zelí hlávkové	160,0	
brambory loupané	100,0	
rajčata	100,0	
cukr	10,0	
slanina	50,0	
paprika mletá	10,0	
mouka hladká	30,0	
smetana	100,0	
červená řepa	40,0	
citron	40,0	

**Polévka brokolicová****10****49**

Složení	váha čistá v g	poznámky
brokolice očištěná nebo zmrazená	1 000,0	
sůl	30,0	
tuk	100,0	
mouka hladká	150,0	
voda pitná	1 500,0	
mléko konzumní	500,0	
polévkové koření	20,0	
petrželová nať/pažitka	7,5	vkládáme při expedici



**Polský boršč se****smetanou****10****50**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vývar z hovězích kostí	2 100,0	
červená řepa	400,0	
mrkev	80,0	
petržel	80,0	
celer	42,5	
bobkový list	0,2	
nové koření	1,0	
ocet	30,0	
smetana	300,0	
mouka hladká	50,0	
sůl	20,0	
brambory loupané	850,0	
slanina	300,0	
pažitka/čerstvý kopr	11,3	vkládáme při expedici

Kniha receptur

## **Hlavní jídla**

1. cenová hladina - 1. jídlo - nadstandard (minutka)

<b>Název :</b>	<b>porce</b>	<b>výběř</b>
----------------	--------------	--------------

Pořadové číslo

<b>Vepřový řízek přírodní</b>	<b>10</b>	<b>1</b>
-------------------------------	-----------	----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová kýta k.u.	1 500,0	
sůl	30,0	
tuk	150,0	
mouka hladká	30,0	
vývar z bílých kostí	450,0	
máslo	100,0	

**Příloha I.**

<b>Vepřové ražniči</b>	<b>10</b>	<b>2</b>
------------------------	-----------	----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová kýta k.u.	1 500,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,5	
tuk	150,0	
cibule	170,0	
hořčice	200,0	

**Příloha I.**

<b>Srbské ražniči</b>	<b>10</b>	<b>3</b>
-----------------------	-----------	----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová kýta k.u.	1 500,0	
cibule	510,0	
slanina	150,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,5	
tuk	150,0	
lečo sterilované	300,0	

**Příloha I.**

<b>Vepřový řízek na žampionech</b>	<b>10</b>	<b>4</b>
------------------------------------	-----------	----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová kýta k.u.	1 500,0	
sůl	30,0	
tuk	150,0	
žampiony	285,0	
vývar z bílých kostí	300,0	
máslo	100,0	

**Příloha I.**

**Vepřové žebírko přírodní** **10** **5**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová pečeně s k.	1 350,0	
sůl	30,0	
tuk	150,0	
mouka hladká	30,0	
vývar z bílých kostí	450,0	
máslo	100,0	

**Příloha I.**

**Vepřové žebírko s jablky** **10** **6**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová pečeně s k.	1 350,0	
sůl	30,0	
koření kari	5,0	
tuk	150,0	
jablka	228,0	
voda pitná	600,0	
mouka hladká	60,0	

**Příloha I.**

**Vepřový řízek perštýnský** **10** **7**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová kýta k.u.	1 000,0	
sůl	30,0	
tuk	100,0	
slanina	100,0	
šunka výběrová	93,0	
cibule	85,0	
okurky sterilované bez nálevu	20,0	
žampiony sterilované bez nálevu	100,0	
pepř mletý	1,0	
vejce 5ks	200,0	srazit v míšenině

Poznámka k servírování:

opečené plátky masa překryté míchanou směsí ze slaniny, šunky, žampionů a okurek

**Příloha I.****Vepřové žebírko na žampionech** **10** **8**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová pečeně s k.	1 350,0	
sůl	30,0	
tuk	150,0	
žampiony	285,0	
vývar z bílých kostí	300,0	
máslo	100,0	

**Příloha I.**

## Vepřové žebírko podle rychtáře

10

9

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová pečeně s k.	1 350,0	
česnek	45,0	
sůl	40,0	
paprika mletá pálivá	30,0	
tuk	200,0	
slanina	150,0	
vepřová játra	143,0	
vejce 10ks	400,0	
cibule	170,0	
okurky sterilované vez nálevu	150,0	
kapie sterilované bez nálevu	60,0	

### Poznámka k servírování:

Opečené vepřové žebírko přelité malým množstvím šťávy se směsí jater, slaniny a vajec, zdobené drobně krájenými okurkami, kapií a sypané kroužky smažené cibulky

### **Příloha I.**

## Vepřové žebírko se šunkou a vejcem

10

10

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová pečeně s k.	1 350,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
tuk	150,0	
dušená šunka	200,0	
vejce 10ks	400,0	

### **Příloha I.**

## Vepřové žebírko cikánské

10

11

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová pečeně s k.	1 350,0	
česnek	18,0	
sůl	30,0	
tuk	100,0	
slanina	100,0	
rajčatový protlak	100,0	
vývar z bílých kostí	200,0	

### **Příloha I.**

**Srbské vepřové žebírko** **10** **12**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová pečeně s k.	1 350,0	
sůl	30,0	
tuk	150,0	
cibule	170,0	
rajčatový protlak	100,0	
vývar z bílých kostí	800,0	
paprika sterilovaná, řezaná, bez nálevu	200,0	

**Příloha I.****Vepřový steak na dijonský způsob** **10** **13**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová pečeně b.k.	2 000,0	
olej	80,0	
sůl	30,0	
bílý mletý pepř	2,0	
máslo	100,0	
hořčice	50,0	
brandy	80,0	
chřest sterilovaný bez nálevu	500,0	
sýr tvrdý	285,0	k zapečení

Poznámka k servírování:

opečený silnější plátek vepřové pečeně bez kosti, zdobený chřestem, zapečený sýrem

**Příloha I.****Vepřový steak pražského uzenáře** **10** **14**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová pečeně b.k.	2 000,0	
šunka	100,0	
pórek	160,0	
žampiony sterilované bez nálevu	300,0	
olej	100,0	
smetana ke šlehání	200,0	
sůl	40,0	
pepř mletý	1,0	
citron	100,0	
máslo	120,0	

Poznámka k servírování:

plátek vepřové pečeně bez kosti, opečený po obou stranách, podlitý světlou smetanovou omáčkou s drobně krájenou šunkou, žampiony a pórkem

**Příloha I.**

**Vepřový steak podle moravského sklepmistra 10 15**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová pečeně b.k.	2 000,0	
sůl	20,0	
pepř mletý	2,0	
fenykl	1,0	
olej	80,0	
česnek	9,0	
víno červené	250,0	
kečup	300,0	
máslo	120,0	
sýr tvrdý	190,0	strouhaný na zdobení

**Příloha I.**

**Vepřový steak s broskví zapečený 10 16**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová pečeně b.k.	2 000,0	
sůl	30,0	
olej	120,0	
vývar z bílých kostí	150,0	
máslo	200,0	
šunka	300,0	
broskve kompotované bez nálevu	500,0	
sýr tvrdý	285,0	k zapečení

**Příloha I.**

**Vepřový řízek smažený 10 17**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová kýta k.u.	1 000,0	
sůl	30,0	
mouka hladká	1 000,0	
vejce	80,0	
mléko	100,0	
strouhanka	200,0	
tuk	250,0	

**Příloha II. - brambory, bramborový salát s majonézou**

**Vepřový steak s pomeranči** 10 18

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová pečeně b.k.	2 000,0	
sůl	20,0	
cibule	120,0	
paprikové lusky	160,0	
česnek	9,0	
olej	150,0	
pepř mletý	2,0	
zázvor mletý	1,0	
víno bílé	200,0	
feferonky sterilované bez nálevu	45,0	
pomeranče plátky	400,0	ozdoba při expedici

**Příloha I.****Roštěná na roštu** 10 19

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí roštěnec k.u.	1 500,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
tuk	100,0	
máslo	120,0	
vývar z bílých kostí	500,0	

**Příloha I.****Anglický rosbíf** 10 20

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí roštěnec k.u.	1 000,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
olej stolní	100,0	
máslo	50,0	
vývar z bílých kostí	200,0	

**Příloha I.****Losos na roštu s bylinkovým  
máslem** 10 21

Složení	váha čistá v g	poznámky
losos	1 500,0	
sůl	30,0	
olej stolní	120,0	
bylinkové máslo	100,0	

**Příloha I.**



**Ryba pečená na másle** **10** **22**

Složení	váha čistá v g	poznámky
ryba (pangasius nebo tilápie) čerstvá nebo rozmrazená	1 500,0	
sůl	30,0	
mouka hladká	30,0	
tuk	100,0	
máslo	150,0	

**Příloha II. - brambory**

**Pstruh pečený na kmíně** **10** **23**

Složení	váha čistá v g	poznámky
pstruh očištěný, vykuchaný	1 500,0	
sůl	30,0	
kmín	2,0	
tuk	100,0	
máslo	100,0	

**Příloha II. - brambory**

**Aljašská treska smažená v  
sýrovém těstíčku** **10** **24**

Složení	váha čistá v g	poznámky
aljašská treska rozmrazená	1 800,0	
citron	125,0	
sůl	40,0	
vejce 4ks	160,0	
mléko	220,0	
mouka hrubá	180,0	
sýr tvrdý	142,5	
tuk	300,0	

**Příloha II. - brambory**

**Ryba smažená** **10** **25**

Složení	váha čistá v g	poznámky
ryba (pangasius nebo tilápie) čerstvá nebo rozmrazená	1 800,0	
citron	125,0	
sůl	40,0	
mouka hladká	120,0	
vejce 3ks	120,0	
mléko	100,0	
strouhanka	250,0	
tuk	300,0	

**Příloha II. -brambory, bramborový salát s majonézou**

**Ryba po florentinsku** **10** **26**

Složení	váha čistá v g	poznámky
ryba (pangasius nebo tilápie)		
čerstvá nebo rozmrazená	1 500,00	
sůl	30,00	
voda pitná	500,00	
cibule	42,50	
víno bílé	100,00	
mouka hladká	60,00	
máslo	200,00	
smetana	150,00	
pepř mletý	2,00	
vejce 2ks	40,00	
žampiony	190,00	
špenát čerstvý	1 050,00	
sýr tvrdý	95,00	k zapečení

**Příloha I.****Ryba po provensálsku** **10** **27**

Složení	váha čistá v g	poznámky
ryba (pangasius nebo tilápie) čerstvá		
nebo rozmrazená	1 500,00	
sůl	30,00	
pepř mletý	1,00	
olej	100,00	
cibule	85,00	
česnek	18,00	
máslo	200,00	
rajčata	130,00	
rajčatový protlak	200,00	
voda pitná	300,00	
víno bílé	200,00	
petrželová nať/pažitka	22,50	ke zdobení při expedici

**Příloha II. - rýže****Drůbeží játra na cibulce** **10** **28**

Složení	váha čistá v g	poznámky
drůbeží játra (kuřecí, krůtí, slepičí)	1 425,0	
cibule	255,0	
tuk	200,0	
kmín	1,5	
pepř mletý	1,5	
sůl	30,0	

**Příloha II. - rýže, brambory**

**Drůbeží játra na špízu,  
smažená****10****29**

Složení	váha čistá v g	poznámky
drůbeží játra (kuřecí, krůtí, slepičí)	1 425,0	
slanina	200,0	
jablka	228,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
vejce 2ks	80,0	
mouka hladká	100,0	
mléko	150,0	
tuk	300,0	

**Příloha I.****Plátek z krůtích prsou na  
žampionech****10****30**

Složení	váha čistá v g	poznámky
krůtí řízky - čistá svalovina	1 000,0	
sůl	30,0	
tuk	100,0	na opečení masa
žampiony	190,0	
máslo	150,0	
voda pitná	200,0	

**Příloha I. , Příloha II. - rýže, brambory****Krůtí prsa smažená****10****31**

Složení	váha čistá v g	poznámky
krůtí řízky - čistá svalovina	1 000,0	
sůl	30,0	
mouka hladká	100,0	
vejce 2ks	80,0	
mléko	100,0	
strouhanka	200,0	
tuk	250,0	
máslo	50,0	

**Příloha II. -brambory, bramborový salát s majonézou****Medailón z krůtích prsou se  
sázeným vejcem****10****32**

Složení	váha čistá v g	poznámky
krůtí řízky - čistá svalovina	1 000,0	
sůl	20,0	
tuk	100,0	na opečení masa
vejce 10ks	400,0	
máslo	100,0	k přípravě sázeného vejce

**Příloha I.**

**Plátek z krůtích prsou s****ananasem****10****33**

Složení	váha čistá v g	poznámky
krůtí řízky - čistá svalovina	100,0	
sůl	20,0	
tuk	100,0	na opečení masa
máslo	150,0	
ananasový kompot bez nálevu	300,0	
nálev z ananasu	100,0	

**Příloha I.****Sýr smažený****10****34**

Složení	váha čistá v g	poznámky
sýr tvrdý	950,0	
mouka hladká	60,0	
vejce 2ks	80,0	
mléko	150,0	
strouhanka	200,0	
tuk	200,0	

**Příloha I., Příloha II. - brambory****Sýrové ražniči se šunkou****10****35**

Složení	váha čistá v g	poznámky
sýr tvrdý	570,0	
šunka	570,0	
cibule	340,0	
mouka hladká	150,0	
vejce 2ks	80,0	
mléko	150,0	
strouhanka	300,0	
tuk	300,0	

**Příloha I., Příloha II. - brambory****Sýr niva smažený ve****slaninovém těstíčku****10****36**

Složení	váha čistá v g	poznámky
sýr niva	855,0	
vejce 3ks	120,0	
mléko	150,0	
mouka hladká	150,0	
slanina	150,0	
tuk	220,0	
máslo	75,0	

**Příloha I., Příloha II. - brambory**

**Kuřecí maso pečené na másle****s cibulí** **10** **37**

Složení	váha čistá v g	poznámky
čistá kuřecí svalovina	1 500,0	
cibule	255,0	
tuk	150,0	
máslo	200,0	
sůl	40,0	

**Příloha I.****Kuřecí prsíčka na másle se****šunkou** **10** **38**

Složení	váha čistá v g	poznámky
čistá kuřecí svalovina - prsíčka	1 500,0	
sůl	40,0	
tuk	150,0	
máslo	200,0	
šunka	300,0	

Poznámka k servírování:

drobnější plátky opečeného masa z kuřecích prsíček s plátky prohřáté šunky

**Příloha I.****Kuřecí maso na smetaně se****žampiony** **10** **39**

Složení	váha čistá v g	poznámky
čistá kuřecí svalovina	1 500,0	
tuk	150,0	
mouka hladká	20,0	
máslo	100,0	
žampiony	190,0	
sůl	40,0	
voda pitná	200,0	
smetana	1 000,0	
bílé víno	100,0	

**Příloha I., Příloha II. - rýže**

**Kuřecí prsíčka s jablky a šunkou****10****40**

Složení	váha čistá v g	poznámky
čistá kuřecí svalovina - prsíčka	1 500,00	
sůl	40,00	
tuk	150,00	
máslo	200,00	
rozinky	100,00	
jablka (nakyslý druh)	325,00	
voda pitná	200,00	
šunka	300,00	

**Příloha I.****Kuřecí prsíčka s broskvemi****10****41**

Složení	váha čistá v g	poznámky
čistá kuřecí svalovina - prsíčka	1 500,00	
sůl	40,00	
tuk	150,00	
máslo	200,00	
broskve půlené kompotované bez nálevu	300,00	
víno bílé	150,00	
jádra vlašských ořechů	75,00	ke zdobení při expedici

**Příloha I.****Kuřecí maso na myslivecký způsob****10****42**

Složení	váha čistá v g	poznámky
čistá kuřecí svalovina	1 500,00	
slanina	200,00	
cibule	127,50	
bobkový list	0,75	
pepř mletý	0,75	
mouka hladká	20,00	
máslo	150,00	
žampiony	190,00	
sůl	40,00	
voda pitná	300,00	
víno červené	300,00	
džem rybízový	300,00	
citron	60,00	

**Příloha I., Příloha II. - rýže**

**Kuřecí maso pikantní se****šunkou****10****43**

Složení	váha čistá v g	poznámky
čistá kuřecí svalovina	1 500,00	
cibule	170,00	
tuk	200,00	
mrkev	80,00	
celer	80,00	
máslo	150,00	
mouka hladká	20,00	
česnek	27,00	
rajčatový protlak	200,00	
víno bílé	300,00	
sůl	40,00	
šunka	300,00	

**Příloha I., Příloha II. - rýže****Kuřecí maso na indický****způsob****10****44**

Složení	váha čistá v g	poznámky
čistá kuřecí svalovina	1 500,00	
cibule	170,00	
tuk	150,00	
koření kari	30,00	
máslo	150,00	
mouka hladká	20,00	
smetana	800,00	
jablka	487,50	
sůl	40,00	
citron	60,00	

**Příloha II. - rýže****Kuřecí maso na staročeský****způsob****10****45**

Složení	váha čistá v g	poznámky
čistá kuřecí svalovina	1 500,00	
cibule	127,50	
tuk	150,00	
máslo	200,00	
rozinky	50,00	
švestkový kompot bez nálevu	450,00	
sůl	40,00	
jádra vlašských ořechů	75,00	ke zdobení při expedici

**Příloha I., Příloha II. - rýže**

**Kuřecí prsíčka smažená** **10** **46**

Složení	váha čistá v g	poznámky
čistá kuřecí svalovina - prsíčka	1 000,00	
sůl	30,00	
mouka hladká	100,00	
vejce 2ks	80,00	
mléko	100,00	
strouhanka	200,00	
tuk	250,00	
máslo	50,00	

**Příloha II. -brambory, bramborový salát s majonézou****Kuřecí prsíčka smažená v těstíčku** **10** **47**

Složení	váha čistá v g	poznámky
čistá kuřecí svalovina - prsíčka	1 000,00	
sůl	30,00	
vejce 3ks	120,00	
mouka hladká	100,00	
mléko	100,00	
tuk	250,00	
máslo	50,00	

**Příloha II. -brambory****Kyjevský kotlet** **10** **48**

Složení	váha čistá v g	poznámky
kuře očištěné	2 500,00	
sůl	30,00	
máslo	200,00	
mouka hladká	100,00	
vejce 5ks	200,00	
mléko	50,00	
strouhanka	250,00	
tuk	300,00	

**Příloha I.****Pikantní kuřecí steak** **10** **49**

Složení	váha čistá v g	poznámky
čistá kuřecí svalovina - prsíčka	2 000,00	
vejce 2ks	80,00	
smetana ke šlehání	200,00	
pepř mletý	5,00	
zázvor mletý	1,00	
sůl	20,00	
citron	100,00	
cibule	80,00	

**Příloha I.**



**Kuřecí řízek na víně s  
mandlemi****10****50**

Složení	váha čistá v g	poznámky
čistá kuřecí svalovina - prsíčka	2 000,00	
sůl	30,00	
pepř mletý	1,00	
česnek	27,00	
čili koření	1,00	
kari koření	1,00	
olej	100,00	
mouka hladká	20,00	
máslo	50,00	
víno bílé	100,00	
mandle (kousky)	90,00	ke zdobení při expedici
<b>Příloha I., Příloha II. - rýže</b>		

Kniha receptur

## **Hlavní jídla**

2. cenová hladina - 2. a 3. jídlo

<b>Název :</b>	<b>porce</b>	<b>hlavní jídla (2.a 3.jídlo)</b>
----------------	--------------	-----------------------------------

Pořadové číslo

<b>Hovězí pečeně přírodní</b>	<b>10</b>	<b>1</b>
-------------------------------	-----------	----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso zadní k.u.	1 000,0	
slanina	50,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
cibule	212,5	
tuk	120,0	
voda pitná	1 000,0	
mouka hladká	50,0	

**Příloha II.**

<b>Hovězí pečeně znojemská</b>	<b>10</b>	<b>2</b>
--------------------------------	-----------	----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso zadní k.u.	1 000,0	
slanina	50,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
cibule	255,0	
tuk	120,0	
voda pitná	1 000,0	
mouka hladká	100,0	
okurky sterilované bez nálevu	135,0	

**Příloha II.**

<b>Hovězí pečeně na česneku</b>	<b>10</b>	<b>3</b>
---------------------------------	-----------	----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso zadní k.u.	1 000,0	
sůl	30,0	
česnek	72,0	
pepř mletý	1,0	
cibule	255,0	
tuk	120,0	
voda pitná	800,0	
mouka hladká	30,0	

**Příloha II.**

**Hovězí pečeně na žampionech 10**

4

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso zadní k.u.	1 000,0	
slanina	50,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
cibule	170,0	
tuk	100,0	
kmín	2,0	
voda pitná	1 500,0	
mouka hladká	80,0	
tuk	50,0	na podušení žampionů
žampiony	190,0	

**Příloha II. - rýže, houskový knedlík****Svíčková na smetaně**

10

5

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso zadní k.u.	1 000,0	
slanina	50,0	
sůl	30,0	
tuk	100,0	
zelenina kořenová	200,0	
cibule	85,0	
voda pitná	700,0	
pepř celý	1,0	
nové koření	1,0	
bobkový list a tymián	1,0	
citron	45,0	
ocet	50,0	
cukr	30,0	
máslo	50,0	
mouka hladká	150,0	
smetana	500,0	

**Příloha II. - houskové knedlíky**

**Hovězí pečeně frankfurtská 10**

6

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso zadní k.u.	1 000,0	
párky jemné	148,5	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
cibule	170,0	
tuk	100,0	
paprika mletá	15,0	
voda pitná	700,0	
mouka hladká	100,0	
máslo	50,0	
mléko	300,0	
smetana	200,0	

**Příloha II.****Hovězí pečeně štěpánská 10**

7

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso zadní k.u.	1 000,0	
slanina	50,0	
vejce 4ks	160,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
tuk	120,0	
cibule	212,5	
voda pitná	1 200,0	
mouka hladká	100,0	

**Příloha II.****Hovězí pečeně po pražsku 10**

8

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso zadní k.u.	1 000,0	
salám měkký	48,5	
hrášek sterilovaný bez nálevu	50,0	
vejce	80,0	
tuk	120,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
cibule	212,5	
voda pitná	1 200,0	
mouka hladká	100,0	

**Příloha II.**

**Hovězí pečeně po cikánsku 10**

9

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso zadní k.u.	1 000,0	
slanina	50,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	2,0	
cibule	212,5	
tuk	120,0	
rajčatový protlak	50,0	
voda pitná	700,0	
mouka hladká	100,0	
rajčata	135,0	
paprikové lusky čerstvé	225,0	
okurky sterilované bez nálevu	135,0	
paprika mletá	10,0	

**Příloha II.****Hovězí pečeně 10**

10

**po orientálsku**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso zadní k.u.	1 000,0	
slanina	50,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	2,0	
tuk	150,0	
cibule	170,0	
voda pitná	900,0	
česnek	18,0	
rajčatový protlak	50,0	
mouka hladká	70,0	
žampiony	190,0	
rajčata	90,0	
paprikové lusky čerstvé	150,0	
vorčestr	10,0	
víno červené	50,0	

**Příloha II.**

**Hovězí roláda pečená** **10** **11**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso zadní k.u.	1 000,0	
sůl	30,0	
tuk	100,0	
uzené maso vařené	120,0	
slanina	70,0	
kapie	60,0	
pepř mletý	1,0	
vejce 5ks	200,0	
voda pitná	800,0	
mouka hladká	60,0	
máslo	30,0	

**Příloha II.****Myslivecká hovězí pečeně** **10** **12**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso zadní k.u.	1 000,0	
slanina	50,0	
sůl	30,0	
zelenina kořenová	120,0	
tuk	150,0	
cibule	85,0	
nové koření	1,0	
pepř celý	1,0	
bobkový list	1,0	
ocet	30,0	
voda pitná	800,0	
mouka hladká	100,0	
mléko	300,0	
cukr	30,0	
smetana	100,0	
víno bílé	50,0	
bylinkové koření	100,0	

**Příloha II.**

**Hovězí guláš****10****13**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso přední b.k. nebo ořez	1 000,0	
tuk	120,0	
cibule	340,0	
paprika mletá	30,0	
sůl	30,0	
rajčatový protlak	50,0	
pepř mletý	1,0	
kmín	2,0	
voda pitná	1 200,0	
mouka hladká	80,0	
česnek	9,0	
majoránka	1,0	

**Příloha II. - těstoviny, houskové knedlíky, bramborové knedlíky****Uherský guláš****10****14**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso přední b.k.	500,0	
vepřový bůček s.k.	500,0	
tuk	150,0	
cibule	212,5	
sůl	30,0	
paprika mletá	30,0	
kmín	2,0	
pepř mletý	1,0	
voda pitná	800,0	
mouka hladká	80,0	
rajčata	135,0	
paprikové lusky čerstvé	112,5	
brambory loupané	700,0	
majoránka	1,0	

**Příloha II. - těstoviny, houskové knedlíky, bramborové knedlíky**



**Znojemský guláš** **10** **15**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí kliška nebo maso přední b.k.	1 000,0	
tuk	150,0	
cibule	255,0	
paprika mletá	20,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
kmín	2,0	
vývar z bílých kostí	1 200,0	
mouka hladká	100,0	
okurky sterilované bez nálevu	135,0	

**Příloha II. - bramborové knedlíky****Maďarský guláš** **10** **16**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso přední b.k. nebo kliška	1 000,0	
tuk	150,0	
cibule	255,0	
paprika mletá	20,0	
voda pitná	600,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
česnek	13,5	
paprikové lusky čerstvé	225,0	
paprikové lusky pálivé	23,0	
majoránka	1,0	

**Příloha II. - bramborové knedlíky, rýže****Debrecínský guláš** **10** **17**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso přední b.k.	1 000,0	
tuk	150,0	
cibule	212,5	
paprika mletá	15,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
rajčata	90,0	
voda pitná	1 000,0	
mouka hladká	100,0	
slanina	50,0	
párky jemné	99,0	

**Příloha II. - rýže**

**Guláš Petra Voka** **10** **18**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso přední b.k.	500,0	
vepřová plec b.k.	500,0	
tuk	120,0	
cibule	255,0	
mouka hladká	40,0	
paprika mletá	30,0	
lečo sterilované s nálevem	600,0	
víno červené	100,0	
vývar z bílých kostí	450,0	
pepř mletý	1,0	
sůl	30,0	

**Příloha II. - rýže****Mexický guláš** **10** **19**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso přední b.k.	1 000,0	
cibule	212,5	
tuk	150,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
rajčatový protlak	50,0	
voda pitná	1 300,0	
mouka hladká	80,0	
hrášek sterilovaný bez nálevu	300,0	
rýže	1 200,0	vařené
sýr tvrdý	95,0	ke zdobení při expedici

Poznámka k servírování :

drobné kousky udušeného masa v omáčce s vložkou hrášku, střed porce tvoří tvarovaná rýže s hráškem, posypaná strouhaným sýrem

**Hovězí maso na žampionech** **10** **20**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso přední b.k.	1 000,0	
cibule	170,0	
tuk	100,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
kmín	1,0	
voda pitná	1 100,0	
mouka hladká	100,0	
žampiony	190,0	
tuk	50,0	na podušení žampionů

**Příloha II.**

**Hovězí maso na česneku** **10** **21**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso přední b.k.	1 000,0	
cibule	170,0	
slanina	50,0	
tuk	100,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
voda pitná	1 200,0	
česnek	45,0	
mouka hladká	50,0	

**Příloha II. - bramborové knedlíky****Námořnické maso** **10** **22**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso přední b.k.	1 000,0	
cibule	127,5	
tuk	120,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
rajčatový protlak	150,0	
voda pitná	500,0	
mouka hladká	50,0	
víno červené	100,0	
vejce 2,5ks	100,0	ke zdobení při expedici

**Příloha II.****Azu po tatarsku** **10** **23**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso zadní k.u.	1 000,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
cibule	297,5	
tuk	150,0	
mouka hladká	50,0	
rajčatový protlak	100,0	
vývar z bílých kostí	600,0	
bobkový list	1,0	
okurky sterilované bez nálevu	270,0	

**Příloha II.**

**Hovězí tokáň** **10** **24**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso přední b.k.	1 000,0	
tuk	120,0	
cibule	340,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
vývar z bílých kostí	500,0	
mouka hladká	40,0	
rajčatový protlak	200,0	
paprikové lusky čerstvé	300,0	

**Příloha II. - houskové knedlíky****Pastýřská pochoutka** **10** **25**

Složení	váha čistá v g	poznámky
cibule	255,0	
tuk	150,0	
hovězí roštěnec k.u.	500,0	
vepřová kýta k.u.	500,0	
vepřová játra	285,0	
žampiony čerstvé	285,0	
feferonky sterilované bez nálevu	90,0	
kečup	100,0	
máslo	50,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
víno červené	100,0	

**Příloha II.****Roštěná přírodní** **10** **26**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí roštěnec k.u.	1 500,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
tuk	120,0	
cibule	212,5	
voda pitná	800,0	
mouka hladká	50,0	

**Příloha II. - rýže**

**Španělský ptáček** **10** **27**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso zadní k.u.	1 500,0	
sůl	35,0	
pepř mletý	1,0	
hořčice	30,0	
slanina	75,0	
salám měkký	218,5	
vejce 2,5ks	100,0	
okurky sterilované bez nálevu	270,0	
tuk	120,0	
cibule	212,5	
voda pitná	1 100,0	
mouka hladká	80,0	

**Příloha II.****Zbojnický skřivan** **10** **28**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso zadní k.u.	1 000,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
česnek	27,0	
slanina	200,0	
klobása moravská	297,0	
cibule	255,0	
tuk	100,0	
vývar z bílých kostí	1 200,0	
mouka hladká	50,0	

**Příloha II.****Plzeňské zástěrky** **10** **29**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso zadní k.u.	100,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
tuk	150,0	
žampiony sterilované bez nálevu	200,0	
vejce 4ks	160,0	
slanina	50,0	
párky jemné	198,0	
cibule	240,0	
voda pitná	200,0	
pivo světlé 12%	100,0	
máslo	50,0	

**Příloha II.**

**Hovězí roláda po cikánsku** **10** **30**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso zadní k.u.	1 000,0	
hovězí výřez	100,0	
vepřový výřez	200,0	
vejce	40,0	
sůl	40,0	
pepř mletý	2,0	
paprika kapie sterilovaná	180,0	
hrášek sterilovaný	100,0	
slanina	100,0	
salám měkký	97,0	
cibule	255,0	
tuk	120,0	
paprika mletá	20,0	
voda pitná	900,0	
mouka hladká	50,0	

**Příloha II.****Vepřová krkovice pečená (bez kosti) se zelím** **10** **31**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová krkovice b.k.	1 000,0	
sůl	30,0	
kmín	2,0	
voda pitná	600,0	
mouka hladká	15,0	
<u>zelí :</u>		
zelí sterilované bez nálevu	1 200,0	
voda pitná	450,0	
cibule	127,5	
tuk	75,0	
mouka hladká	30,0	
cukr	75,0	
sůl	15,0	
ocet	30,0	

**Příloha II. - špekové knedlíky**

**Vepřová krkovice pečená (bez kosti) se špenátem****10****32**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová krkovice b.k.	1 000,0	
sůl	30,0	
kmín	2,0	
voda pitná	600,0	
mouka hladká	15,0	
<u>špenát :</u>		
špenát zmrazený	1 700,0	
cibule	136,0	
tuk	200,0	
mouka hladká	40,0	
vývar z bílých kostí	250,0	
česnek	18,0	
pepř mletý	1,5	
sůl	30,0	

**Příloha II. - bramborové knedlíky****Vepřový bůček pečený se****zelím****10****33**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřový bůček s k.	1 500,0	
sůl	45,0	
kmín	3,0	
voda pitná	600,0	
mouka hladká	15,0	
<u>zelí :</u>		
zelí sterilované bez nálevu	1 200,0	
voda pitná	450,0	
cibule	127,5	
tuk	75,0	
mouka hladká	30,0	
cukr	75,0	
sůl	15,0	
ocet	30,0	

**Příloha II. - houskové knedlíky**

**Vepřový bůček nadívaný** **10** **34**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřový bůček s k. (zmasilý)	1 425,0	
žemle - vecka	225,0	
mléko	300,0	
máslo	120,0	
vejce 4,5ks	180,0	
muškátový květ	0,5	
pepř mletý	1,0	
sůl (do náplně)	15,0	
petrželová nať	11,3	
sůl	30,0	
kmín	3,0	
voda pitná	500,0	
mouka hladká	15,0	

**Příloha II. - bramborové knedlíky****Moravský vrabec** **10** **35**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřový bůček s k. (zmasilý)	660,0	
vepřová plec b.k.	750,0	
sůl	30,0	
kmín	3,0	
cibule	170,0	
česnek	27,0	
voda pitná	700,0	
mouka hladká	20,0	

**Příloha II. - bramborové knedlíky****Vepřová kýta na česneku** **10** **36**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová kýta k.u.	1 000,0	
česnek	27,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
tuk	200,0	
cibule	85,0	
voda pitná	400,0	

**Příloha II. - bramborové knedlíky**



**Vepřová kýta na česneku se****špenátem****10****37**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová kýta k.u.	1 000,0	
česnek	27,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
tuk	200,0	
cibule	85,0	
voda pitná	400,0	
<u>špenát :</u>		
špenát zmrazený	1 700,0	
cibule	136,0	
tuk	200,0	
mouka hladká	40,0	
vývar z bílých kostí	250,0	
česnek	18,0	
pepř mletý	1,5	
sůl	30,0	

**Příloha II. - bramborové knedlíky****Vepřové koleno pečené po****selsku se zelím****10****38**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová kolena s k.	3 000,0	
sůl	40,0	
kmín	1,5	
cibule	170,0	
česnek	18,0	
voda pitná	800,0	
mouka hladká	20,0	
<u>zelí :</u>		
zelí sterilované bez nálevu	1 200,0	
voda pitná	450,0	
cibule	127,5	
tuk	75,0	
mouka hladká	30,0	
cukr	75,0	
sůl	15,0	
ocet	30,0	

**Příloha II. - houskové knedlíky, bramborové knedlíky**

**Vepřové koleno pečené po  
selsku se špenátem****10****39**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová kolena s k.	3 000,0	
sůl	40,0	
kmín	1,5	
cibule	170,0	
česnek	18,0	
voda pitná	800,0	
mouka hladká	20,0	
<u>špenát :</u>		
špenát zmrazený	1 700,0	
cibule	136,0	
tuk	200,0	
mouka hladká	40,0	
vývar z bílých kostí	250,0	
česnek	18,0	
pepř mletý	1,5	
sůl	30,0	

**Příloha II. - brambory, bramborové knedlíky****Staročeská krkovička pečená 10****40**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová krkovička s k.	1 350,0	
sůl	35,0	
zázvor mletý	1,0	
tuk	150,0	
celer	120,0	
cibule	212,5	
voda pitná	750,0	
mouka hladká	100,0	

**Příloha II.**

**Staročeská krkovička pečená****se zelím****10****41**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová krkovička s k.	1 350,0	
sůl	35,0	
zázvor mletý	1,0	
tuk	150,0	
celer	120,0	
cibule	212,5	
voda pitná	750,0	
mouka hladká	100,0	
<u>zelí :</u>		
zelí sterilované bez nálevu	1 200,0	
voda pitná	450,0	
cibule	127,5	
tuk	75,0	
mouka hladká	30,0	
cukr	75,0	
sůl	15,0	
ocet	30,0	

**Příloha II.****Staročeská krkovička pečená****se špenátem****10****42**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová krkovička s k.	1 350,0	
sůl	35,0	
zázvor mletý	1,0	
tuk	150,0	
celer	120,0	
cibule	212,5	
voda pitná	750,0	
mouka hladká	100,0	
<u>špenát :</u>		
špenát zmrazený	1 700,0	
cibule	136,0	
tuk	200,0	
mouka hladká	40,0	
vývar z bílých kostí	250,0	
česnek	18,0	
pepř mletý	1,5	
sůl	30,0	

**Příloha II.**

**Husarská roláda** **10** **43**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřový bůček s k.	1 320,0	
hovězí výřez	250,0	
cibule	42,5	
kmín	1,0	
pepř mletý	1,0	
paprika mletá	20,0	
česnek	22,5	
salám měkký	95,0	
sůl	30,0	
mouka hladká	50,0	
voda pitná	600,0	

**Příloha II.****Vepřové žebírko plněné** **10** **44**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová pečeně s k.	1 350,0	
slanina	100,0	
cibule	85,0	
salám měkký	97,0	
žampiony	142,5	
vejce 3ks	120,0	
sůl	40,0	
pepř mletý	1,0	
tuk	50,0	
mouka hladká	30,0	
voda pitná	1 000,0	
máslo	100,0	

**Příloha II.****Záhorácký závitok** **10** **45**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřový bůček s k.	1 200,0	
česnek	27,0	
sůl	40,0	
slanina	100,0	
cibule	85,0	
zelí kysané	500,0	
kmín	2,0	
pepř mletý	1,0	
cukr	30,0	
tuk	50,0	
mouka hladká	50,0	
voda pitná	700,0	

**Příloha II.**

**Vepřové maso dušené na kmíně****10****46**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová plec b.k.	1 000,0	
tuk	120,0	
cibule	255,0	
kmín	3,0	
voda pitná	1 200,0	
sůl	30,0	
mouka hladká	100,0	

**Příloha II.****Vepřová plec na žampionech****10****47**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová plec b.k.	1 000,0	
tuk	120,0	
cibule	170,0	
sůl	30,0	
kmín	1,0	
pepř mletý	1,0	
voda pitná	1 200,0	
mouka hladká	80,0	
žampiony	190,0	

**Příloha II.****Plovdivské maso****10****48**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová plec b.k.	1 000,0	
cibule	340,0	
tuk	150,0	
sůl	20,0	
česnek	18,0	
paprika mletá	15,0	
rajčatový protlak	100,0	
voda pitná	1 000,0	
mouka hladká	50,0	

**Příloha II.**

**Vepřové maso dušené v mrkvi 10**

49

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová plec b.k.	1 000,0	
sůl	30,0	
tuk	150,0	
voda pitná	400,0	
mrkev	960,0	
mouka hladká	40,0	
muškátový květ	0,5	
pepř mletý	0,5	
cukr	50,0	
mléko	200,0	

**Příloha II. - brambory****Vepřové maso dušené v****kapustě**

10

50

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová plec b.k.	1 000,0	
sůl	30,0	
cibule	170,0	
tuk	120,0	
pepř mletý	1,0	
voda pitná	500,0	
kapusta	690,0	
mouka hladká	50,0	
česnek	13,5	

**Příloha II. - brambory****Vepřové maso v kedlubnách 10**

51

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová plec b.k.	1 000,0	
tuk	150,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
voda pitná	400,0	
kedlubny	960,0	
mouka hladká	40,0	
cukr	30,0	
mléko	200,0	
petrželová nať	7,5	

**Příloha II. - brambory**

**Vepřová plec nebo kýta na****paprice****10****52**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová plec nebo kýta k.u.	1 000,0	
tuk	150,0	
cibule	170,0	
paprika mletá	20,0	
sůl	30,0	
voda pitná	800,0	
mouka hladká	100,0	
mléko	250,0	
smetana	250,0	

**Příloha II.****Vepřový guláš****10****53**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová plec b.k.	1 000,0	
tuk	120,0	
cibule	255,0	
paprika mletá	20,0	
voda pitná	800,0	
rajčatový protlak	50,0	
sůl	30,0	
česnek	13,5	
kmín	2,0	
majoránka	1,0	
mouka hladká	50,0	

**Příloha II.****Vepřový závitok Nachimov****10****54**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová kýta k.u.	1 000,0	
vepřový ořez	300,0	
vepřová játra	142,5	
tuk	100,0	
cibule	170,0	
žampiony sterilované bez nálevu	200,0	
vejce 2ks	80,0	
sůl	30,0	
voda pitná	800,0	
mouka hladká	100,0	
máslo	50,0	

**Příloha II.**

**Bratislavská vepřová plec 10 55**

Složení	váha čistá v g	poznámky
Vepřová plec k.u.	1 000,0	
sůl	30,0	
tuk	150,0	
cibule	170,0	
rajčatový protlak	50,0	
voda pitná	600,0	
mouka hladká	80,0	
citron 1 ks	50,0	
mléko	500,0	
smetana	100,0	
mrkev	32,0	
celer	32,0	
okurky sterilované bez nálevu	45,0	
hrášek sterilovaný bez nálevu	40,0	

**Příloha II.****Vepřové žebírko polomské 10 56**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová pečeně s.k.	1 350,0	
sůl	30,0	
tuk	150,0	
vývar z bílých kostí	500,0	
žampiony	450,0	
mouka hladká	70,0	
nové koření	1,0	
pepř mletý	1,0	
jalovec	1,0	
ocet	30,0	
smetana	300,0	

**Příloha II.****Vepřové žebírko lašské 10 57**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová pečeně s.k.	1 350,0	
sůl	30,0	
tuk	100,0	
slanina	100,0	
cibule	170,0	
paprika mletá	15,0	
rajčatový protlak	20,0	
smetana kyselá	500,0	
mouka hladká	100,0	
kopr sterilovaný bez nálevu	9,0	
vývar z bílých kostí	500,0	

**Příloha II.**



**Plněný krkonošský řízek****10****58**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová kýta k.u.	1 000,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
zázvor mletý	1,0	
česnek	18,0	
cibule	170,0	
tuk	100,0	
hovězí játra	190,0	
kmín	1,0	
houby sušené - směs	10,0	
kapie sterilovaná bez nálevu	35,0	
petrželová nať	15,0	
vejce 2ks	80,0	
vývar z bílých kostí	400,0	
máslo	50,0	
mouka hladká	30,0	

**Příloha II. - brambory**

**Vepřový závitok hukvaldský****10****59**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová kýta k.u.	1 000,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
slanina	200,0	
žampiony	360,0	
vejce	200,0	
cibule	255,0	
tuk	150,0	
vývar z bílých kostí	500,0	
mouka hladká	50,0	

**Příloha II.**

**Vepřový měšec po kaplicku 10**

60

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová kýta k.u.	1 500,0	
vepřová plec nebo ořez	300,0	
žemle - vecka	100,0	
vývar z bílých kostí	500,0	
sůl	30,0	
zázvor mletý	1,0	
vejce 2ks	80,0	
vepřová játra	285,0	
anglická slanina	100,0	
tuk	100,0	
pepř mletý	1,0	
slanina	100,0	
cibule	120,0	
mouka hladká	20,0	

**Příloha II.**

**Vepřový řízek podle Petra****Voka**

10

61

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová kýta k.u.	1 000,0	
sůl	20,0	
cibule	170,0	
tuk	150,0	
vývar z bílých kostí	700,0	
nové koření	2,0	
mouka hladká	50,0	
citron	50,0	
víno bílé	100,0	
slanina	50,0	

**Příloha II.**

**Šumavský závitek** **10** **62**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová kýta k.u.	1 000,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
hořčice	40,0	
salám měkký	143,0	
slanina	100,0	
zelí kysané	450,0	
tuk	120,0	
cibule	170,0	
rajčatový protlak	50,0	
voda pitná	1 000,0	
mouka hladká	100,0	
smetana	300,0	
citron	15,0	

**Příloha II.****Vepřový závitek se šunkou** **10** **63**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová kýta k.u.	1 000,0	
šunka dušená	150,0	
sůl	30,0	
tuk	100,0	
mouka hladká	70,0	
voda pitná	1 200,0	
máslo	40,0	

**Příloha II.****Vepřové žebírko Balkán** **10** **64**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová pečeně s k.	1 350,0	
sůl	20,0	
olej	150,0	
cibule	255,0	
česnek	18,0	
rajčata	360,0	
voda pitná	400,0	
balkánský sýr	100,0	k zapečení

**Příloha II. - brambory**

**Hamburská vepřová kýta** **10** **65**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová kýta k.u.	1 000,0	
šunka dušená	200,0	
okurky sterilované bez nálevu	135,0	
sůl	30,0	
zelenina kořenová	120,0	
cibule	85,0	
tuk	150,0	
slanina	50,0	
koření divoké (bobkový list, nové koření, pepř celý, tymián)	3,0	
citron	25,0	
ocet	50,0	
voda pitná	900,0	
mouka hladká	100,0	
hořčice	50,0	
cukr	20,0	
mléko	500,0	
smetana	100,0	

**Příloha II.****Vepřový debrecínský guláš** **10** **66**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová plec k.u.	1 000,0	
cibule	255,0	
tuk	120,0	
paprika mletá	15,0	
sůl	30,0	
rajčata	90,0	
voda pitná	1 000,0	
mouka hladká	100,0	
párky jemné	148,5	

**Příloha II.****Špagety s vepřovým masem a rajčaty** **10** **67**

Složení	váha čistá v g	poznámky
špagety	2 040,0	vařených
sůl	60,0	
tuk	250,0	
cibule	170,0	
vepřová plec b.k. nebo ořez	1 000,0	
pepř mletý	1,0	
rajčata	900,0	
rajčatový protlak	200,0	
sýr tvrdý strouhaný	190,0	k posypání při expedici

**Lasagne s mletým masem** **10** **68**

Složení	váha čistá v g	poznámky
těstoviny lasagne	1 500,0	nevařené
sůl	60,0	
rajčata loupaná	100,0	
oregano	10,0	
sýr parmazán	100,0	
sýr tvrdý	350,0	
mléko	1 000,0	
hovězí zadní k.u.	750,0	
vepřová krkovice k.u.	750,0	
mouka hladká	500,0	
máslo	250,0	

**Segedínský guláš** **10** **69**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřový bůček	1 000,0	
cibule	127,5	
tuk	120,0	
paprika mletá	15,0	
voda pitná	500,0	
sůl	30,0	
kmín	1,0	
zelí kysané	800,0	
mouka hladká	50,0	
mléko	250,0	

**Příloha II. - houskové knedlíky****Vepřové karé plněné** **10** **70**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová pečeně b.k.	1 500,0	
cibule	80,0	
slanina	100,0	
žampiony	95,0	
vejce 2ks	80,0	
sůl	40,0	
pepř mletý	1,0	
mouka hladká	30,0	
tuk	50,0	
voda pitná	1 000,0	
máslo	100,0	

**Příloha II.**

**Vepřová uzená pečeně nebo  
krkovička se zelím****10****71**

Složení	váha čistá v g	poznámky
Vepřová uzená pečeně s k. nebo uzená		
krkovice s k.	1 500,0	
pitná voda dle potřeby		
<u>zelí:</u>		
zelí sterilované bez nálevu	1 200,0	
voda pitná	450,0	
cibule	127,5	
tuk	75,0	
mouka hladká	30,0	
cukr	75,0	
sůl	15,0	
ocet	30,0	

**Příloha II.****Vepřová uzená pečeně nebo  
krkovička se špenátem****10****72**

Složení	váha čistá v g	poznámky
Vepřová uzená pečeně s k. nebo uzená		
krkovice s k.	1 500,0	
pitná voda dle potřeby		
<u>špenát:</u>		
špenát zmrazený	1 700,0	
cibule	136,0	
tuk	200,0	
mouka hladká	40,0	
vývar z bílých kostí	250,0	
česnek	18,0	
pepř mletý	1,5	
sůl	30,0	

**Příloha II. - brambory, bramborové knedlíky****Šunkové flíčky zapečené****10****73**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřový uzený bůček s k. (zmasilý)	1 000,0	
těstoviny - velké flíčky	1 800,0	vařené
sůl	40,0	
pepř mletý	1,0	
květ mletý	1,0	
tuk	150,0	
mléko	500,0	
vejce 5ks	200,0	
strouhanka	50,0	

**Špekové knedlíky se zelím** **10** **74**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřový uzený bůček s k.	500,0	
slanina	150,0	
žemle - vecka	1 000,0	
mouka hrubá	300,0	
sůl	30,0	
vejce	120,0	
pepř mletý	1,5	
květ mletý	1,5	
mléko	750,0	
sádlo škvařené	240,0	
cibule	255,0	
<u>zelí:</u>		
zelí sterilované bez nálevu	1 200,0	
voda pitná	450,0	
cibule	127,5	
tuk	75,0	
mouka hladká	30,0	
cukr	75,0	
sůl	15,0	
ocet	30,0	

**Bramborové knedlíky plněné  
uzeným masem se zelím** **10** **75**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřový uzený bůček s k. (zmasilý)	75,0	
brambory	1 750,0	
mouka hrubá	400,0	
krupice	150,0	
vejce	80,0	
sůl	40,0	
mouka hladká	60,0	na vyvážení
tuk	200,0	
cibule	212,5	
<u>zelí:</u>		
zelí sterilované bez nálevu	1 200,0	
voda pitná	450,0	
cibule	127,5	
tuk	75,0	
mouka hladká	30,0	
cukr	75,0	
sůl	15,0	
ocet	30,0	

**Cmunda po kaplicku** **10** **76**

Složení	váha čistá v g	poznámky
brambory loupané	1 700,0	
mouka hladká	400,0	
mléko	200,0	
vejce 2ks	80,0	
česnek	18,0	
sůl	20,0	
pepř mletý	1,0	
majoránka	1,0	
tuk	300,0	
uzený bůček	1 000,0	
kysané zelí	900,0	
voda pitná	200,0	
kmín	2,0	
cibule	85,0	
mouka hladká	20,0	
tuk	50,0	
cukr	120,0	
sůl	10,0	

**Špagety boloňské** **10** **77**

Složení	váha čistá v g	poznámky
špagety	2 040,0	vařené
sůl	60,0	
tuk	200,0	
šunka dušená	500,0	
rajčata	900,0	
kečup	200,0	
pepř mletý	1,0	
sýr tvrdý strouhaný	190,0	ke zdobení při expedici

**Francouzské brambory** **10** **78**

Složení	váha čistá v g	poznámky
uzená vepřová plec	500,0	
brambory	2 100,0	
vejce 6ks	240,0	
cibule	144,0	
tuk	160,0	
strouhanka	100,0	
pepř mletý	1,0	
sůl	30,0	
vejce 4ks	160,0	
smetana	150,0	
mléko	200,0	



**Vepřová játra na cibulce 10 79**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová játra	1 425,0	
tuk	180,0	
cibule	255,0	
kmín	3,0	
pepř mletý	1,5	
majoránka	1,5	
sůl	30,0	

**Příloha II. - rýže, brambory****Lečo s klobásou 10 80**

Složení	váha čistá v g	poznámky
klobása	1 000,0	
cibule	255,0	
tuk	150,0	
paprikové lusky čerstvé	1 125,0	
rajčata	450,0	
sůl	20,0	
vejce 10ks	400,0	

**Příloha II. - brambory****Párek smažený v těstíčku 10 81**

Složení	váha čistá v g	poznámky
párky jemné	1 000,0	
vejce 2ks	80,0	
mléko	120,0	
mouka hladká	140,0	
sůl	10,0	
tuk	200,0	

**Příloha II. - bramborová kaše****Bramborový guláš s uzeninou 10 82**

Složení	váha čistá v g	poznámky
brambory loupané	1 800,0	
slanina	100,0	
tuk	100,0	
cibule	170,0	
paprika mletá	30,0	
vývar z bílých kostí	1 200,0	
kmín	1,0	
pepř mletý	1,0	
mouka hladká	60,0	
česnek	18,0	
sůl	30,0	
majoránka	0,5	
salám měkký	475,0	

**Šuang-si z hovězího masa****10****83**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí zadní k.u.	1 500,0	
vejce 5ks	200,0	
sůl	20,0	
solamyl	100,0	
olej	300,0	
česnek	45,0	
žampiony	285,0	
pórek	240,0	
kapie sterilovaná bez nálevu	270,0	
cibule	255,0	
zázvor celý	50,0	
čili koření mleté	20,0	
sójová omáčka	150,0	
dezertní víno	200,0	
glutasol	20,0	
vývar z bílých kostí	100,0	
černé houby	140,0	

**Příloha II. - rýže**

**Vepřové maso Kung-pao****10****84**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová kýta k.u.	1 500,0	
sůl	10,0	
vejce 5ks	200,0	
solamyl	200,0	
olej	300,0	
čili koření mleté	30,0	
arašídy	300,0	
vývar z bílých kostí	100,0	
sójová omáčka	150,0	
cukr	100,0	
glutasol	20,0	
dezertní víno	120,0	

**Příloha II. - rýže**

**Švej-ču-žou** **10** **85**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová kýta k.u.	2 000,0	
sůl	10,0	
vejce 5ks	200,0	
solamyl	200,0	
sádlo škvařené	500,0	
vývar z bílých kostí	100,0	
zelí hlávkové	240,0	
pórek	240,0	
sójová omáčka	200,0	
dezertní víno	120,0	
glutasol	20,0	
čili koření mleté	30,0	
jamajský pepř mletý	10,0	

**Příloha II. - rýže****Vepřové maso bac-can** **10** **86**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová kýta k.u.	1 500,0	
sůl	30,0	
vejce 5ks	200,0	
solamyl	200,0	
sádlo škvařené	300,0	
česnek	90,0	
zelí hlávkové	800,0	
cibule	255,0	
kapie sterilovaná bez nálevu	90,0	
žampiony sterilované bez nálevu	200,0	
vývar z bílých kostí	100,0	
ocet	100,0	
sójová omáčka	200,0	
cukr	100,0	
zázvor mletý	15,0	
glutasol	20,0	
čili koření mleté	20,0	

**Příloha II. - rýže**

**Vepřové maso po sečuánsku 10**

87

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová kýta k.u.	1 500,0	
sůl	30,0	
vejce 5ks	200,0	
solamyl	200,0	
olej	300,0	
cibule	255,0	
pórek	240,0	
česnek	90,0	
zelí hlávkové	800,0	
kapie sterilovaná bez nálevu	90,0	
žampiony čerstvé	190,0	
vývar z bílých kostí	100,0	
cukr	100,0	
ocet	35,0	
dezertní víno	160,0	
sójová omáčka	200,0	
glutasol	20,0	
cukr	5,0	
černé houby	140,0	

**Příloha II. - rýže****Kuře chop-suey 10**

88

Složení	váha čistá v g	poznámky
čistá kuřecí svalovina	1 500,0	
sůl	30,0	
vejce 5ks	200,0	
solamyl	150,0	
olej	300,0	
celer sterilovaný bez nálevu	200,0	
žampiony čerstvé	475,0	
kapie sterilovaná bez nálevu	270,0	
pórek	320,0	
cibule	425,0	
česnek	90,0	
fazole bílé	500,0	vařené
celerová nať	7,0	
čili koření mleté	10,0	
vývar z drůbeže	100,0	
glutasol	20,0	
dezertní víno	160,0	
sójová omáčka	150,0	
černé houby	140,0	

**Příloha II. - rýže**

**Vepřové kostky na zázvoru** **10** **89**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová kýta k.u.	1 500,0	
pórek	80,0	
cibule	340,0	
česnek	85,0	
zázvor čerstvý	50,0	
citronová šťáva	40,0	
cukr	20,0	
olej	200,0	
glutasol	10,0	
čili koření mleté	5,0	
kurkuma	5,0	
sůl	10,0	
vývar z bílých kostí	300,0	

**Příloha II. - rýže****Plněná krůtí prsa** **10** **90**

Složení	váha čistá v g	poznámky
krůtí řízky - čistá svalovina	1 500,0	
žampiony sterilované bez nálevu	120,0	
vejce 5ks	200,0	
sůl	20,0	
uzená krkovice b.k. vařená	120,0	
sýr tvrdý	114,0	
kari koření	1,0	
vývar z drůbeže	100,0	
máslo	50,0	
tuk	100,0	

**Příloha II. - brambory****Slepice na paprice** **10** **91**

Složení	váha čistá v g	poznámky
slepice očištěná	2 500,0	
sůl	30,0	
cibule	170,0	
tuk	150,0	
paprika mletá	15,0	
voda pitná	1 000,0	
mouka hladká	100,0	
mléko	250,0	
smetana	250,0	

**Příloha II. - krupicové noky**

**Kuře pečené** **10** **92**

Složení	váha čistá v g	poznámky
kuře očištěné	2 500,0	
sůl	30,0	
máslo	150,0	
voda pitná	600,0	

**Příloha II. - brambory, bramborová kaše****Kuře pečené na způsob****bažanta** **10** **93**

Složení	váha čistá v g	poznámky
kuře očištěné	2 500,0	
slanina	150,0	
sůl	30,0	
máslo	100,0	
cibule	170,0	
voda pitná	600,0	
nové koření	1,0	
celý pepř	1,0	

**Příloha II.****Kuře pečené s nádivkou** **10** **94**

Složení	váha čistá v g	poznámky
kuře očištěné	2 500,0	
sůl	30,0	
máslo	150,0	
voda pitná	600,0	
<u>nádivka:</u>		
žemle - veka	475,0	
mléko	250,0	
máslo	50,0	
vekjce 3ks	120,0	
sůl	10,0	
petrželová nať/pažitka	15,0	
květ mletý	1,5	

**Příloha II. - brambory, bramborová kaše**

**Maminčino kuře** **10** **95**

Složení	váha čistá v g	poznámky
kuře očištěné	2 500,0	
sůl	50,0	
máslo	100,0	
slanina	100,0	
voda pitná	600,0	
těstoviny - široké nudle	1 920,0	vařené
cibule	170,0	
tuk	150,0	
játra vepřová	285,0	
žampiony	190,0	

**Kuře na zbojnický způsob** **10** **96**

Složení	váha čistá v g	poznámky
kuře očištěné	2 500,0	
slanina	200,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	2,0	
česnek	27,0	
olej	100,0	

**Příloha II.**

**Dušené kuře na zelenině** **10** **97**

Složení	váha čistá v g	poznámky
kuře očištěné	2 500,0	
citron	25,0	
sůl	35,0	
pórek	40,0	
celer	80,0	
mrkev	320,0	
petržel	80,0	
voda pitná	400,0	
celý pepř	0,3	
bobkový list	0,3	
tymián	0,1	
cibule	102,0	
hřebíček	0,3	
bílé víno	100,0	
máslo	50,0	

**Příloha II. - brambory, rýže**

**Perkelt z kuřat** **10** **98**

Složení	váha čistá v g	poznámky
kuře očištěné	2 500,0	
sůl	30,0	
cibule	127,5	
tuk	150,0	
paprika mletá	20,0	
rajčatový protlak	50,0	
voda pitná	600,0	

**Příloha II. - brambory, rýže****Kuře po valticku** **10** **99**

Složení	váha čistá v g	poznámky
kuře očištěné	2 500,0	
sůl	30,0	
tuk	100,0	
cibule	128,0	
paprika mletá	10,0	
nové koření	1,0	
voda pitná	600,0	
mouka hladká	100,0	
mléko	200,0	
smetana	100,0	
mrkev	80,0	
celer	80,0	
slanina	50,0	
víno bílé	100,0	

**Příloha II. - brambory, rýže****Kuře po horácku** **10** **100**

Složení	váha čistá v g	poznámky
kuře očištěné	2 500,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
máslo	80,0	
mouka hladká	40,0	
voda pitná	1 000,0	
slanina	80,0	
cibule	68,0	
žampiony	102,0	
klobása papriková	118,8	
rajčata	108,0	
víno bílé	100,0	

**Příloha II. - brambory, rýže**



**Kuře na španělský způsob** **10** **101**

Složení	váha čistá v g	poznámky
kuře očištěné	2 500,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
tuk	100,0	
máslo	100,0	
cibule	85,0	
česnek	18,0	
kečup	100,0	
voda pitná	300,0	
šunka dušená	200,0	
víno bílé	200,0	

**Příloha II. - brambory, rýže****Kuře zadělávané** **10** **102**

Složení	váha čistá v g	poznámky
kuře očištěné	2 500,0	
sůl	30,0	
voda pitná	1 400,0	
cibule	85,0	
zelenina kořenová	160,0	
máslo	150,0	
mouka hladká	120,0	
květ mletý	1,0	
mléko	500,0	
petrželová nať	15,0	

**Příloha II. - těstoviny****Jemné kuřecí rizoto** **10** **103**

Složení	váha čistá v g	poznámky
čistá kuřecí svalovina	1 000,0	
cibule	127,5	
tuk	150,0	
žampiony	190,0	
máslo	100,0	
hrášek sterilovaný bez nálevu	200,0	
mrkev sterilovaná bez nálevu	100,0	
vývar z bílých kostí	100,0	
sůl	20,0	
rýže dušená	1 500,0	
sýr tvrdý strouhaný	95,0	ke zdobení při expedici

**Rizoto z vepřového masa** **10** **104**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová plec b.k.	1 000,0	
tuk	120,0	
cibule	255,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
lečo konzervované	300,0	
rýže	800,0	
voda pitná	1 200,0	
sýr tvrdý strouhaný	190,0	ke zdobení při expedici

**Smažený sekaný řízek se****sýrem** **10** **105**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřový bůček s k.	960,0	
sýr tvrdý	285,0	
sůl	40,0	
pepř mletý	1,5	
petrželová nať/pažitka	22,5	
vejce	60,0	
mléko	150,0	
<u>na obalení:</u>		
mouka hladká	150,0	
vejce	120,0	
mléko	150,0	
strouhanka	300,0	
tuk	300,0	

**Příloha II. - brambory, bramborová kaše**

**Sekaná pečeně** **10** **106**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso přední b.k.	225,0	
hovězí ořez	225,0	
vepřový ořez	225,0	
cibule	51,0	
vepřový bůček s k.	290,4	
sůl	30,0	
voda pitná	225,0	
strouhanka	135,0	
mléko	150,0	
vejce 1,5ks	60,0	
česnek	13,5	
pepř mletý	1,5	
mouka polohrubá	45,0	
slanina	60,0	
tuk	120,0	
voda pitná	600,0	na podlévání

**Příloha II. - brambory, bramborová kaše****Karbanátek smažený** **10** **107**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí ořez	400,0	
vepřový ořez	300,0	
cibule	42,5	
sůl	30,0	
česnek	9,0	
pepř mletý	1,0	
majoránka	1,0	
vejce 1ks	40,0	
strouhanka	60,0	
mouka hladká	30,0	
voda pitná	dle potřeby	
<u>na obalení:</u>		
mouka hladká	100,0	
vejce 2ks	80,0	
mléko	100,0	
strouhanka	200,0	
tuk	200,0	

**Příloha II. - brambory, bramborová kaše**

**Čevapčiči** **10** **108**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí zadní maso b.k.	500,0	
vepřový ořez	500,0	
cibule	255,0	
sůl	30,0	
paprika mletá	5,0	
pepř mletý	1,0	
tuk	120,0	
hořčice	200,0	

**Příloha II. - brambory**

**Kapusta plněná** **10** **109**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso přední b.k. nebo ořez	500,0	
vepřový ořez	250,0	
vejce 2ks	80,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	2,0	
česnek	14,0	
strouhanka	100,0	
cibule	204,0	
kapusta	800,0	
tuk	100,0	
voda pitná	1 300,0	
mouka hladká	50,0	
slanina	50,0	

**Příloha II. - brambory**

**Paprikový lusk plněný****10****110**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso přední b.k. nebo ořez	250,0	
vepřový ořez	500,0	
vejce 2ks	80,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
strouhanka	100,0	
cibule	128,0	
paprikové lusky 10ks	750,0	
tuk	120,0	
zelenina kořenová	80,0	
koření divoké (bobkový list, nové koření, pepř celý, tymián)	2,0	
ocet	50,0	
rajčatový protlak	300,0	
voda pitná	1 200,0	
mouka hladká	100,0	
cukr	30,0	

**Příloha II. - rýže, houskové knedlíky**

**Dalmácké čufty****10****111**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso přední b.k. nebo ořez	500,0	
vepřová plec b.k. nebo ořez	500,0	
žemle - vecka	200,0	
voda pitná	150,0	na namočení žemle
sůl	35,0	
mouka hladká	100,0	
vejce 1ks	40,0	
pepř mletý	1,0	
kmín	2,0	
tuk	100,0	
cibule	85,0	
paprika mletá	20,0	
mouka hladká	100,0	
rajčatový protlak	150,0	
voda pitná	1 200,0	
citron	45,0	
koření divoké (bobkový list, nové		
koření, pepř celý, tymián)	3,0	
smetana zakysaná	200,0	
mléko kyselé	100,0	
cukr	30,0	
rajčata	100,0	
okurky sterilované bez nálevu	90,0	
paprikové lusky zelené	255,0	
hrášek sterilovaný bez nálevu	100,0	
tuk	50,0	na podušení zeleniny

**Příloha II. - brambory, rýže****Vepřová krkovička smažená****10****112**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová krkovička k.u.	1 000,0	
sůl	40,0	
mouka hladká	150,0	
vejce	120,0	
mléko	120,0	
strouhanka	300,0	
tuk	300,0	

**Příloha II. - brambory , bramborový salát s majonézou**

**Vepřový řízek Ondráš** **10** **113**

Složení	váha čistá v g	poznámky
brambory loupané	600,0	
mléko	100,0	
mouka hladká	200,0	
česnek	9,0	
sůl	10,0	
vejce 2ks	80,0	
majoránka	0,5	
vepřová kýta k.u.	1 000,0	
tuk	250,0	

**Kuře smažené** **10** **114**

Složení	váha čistá v g	poznámky
kuře očištěné	2 500,0	
sůl	30,0	
voda pitná	dle potřeby	na ovaření kuřete
mouka hladká	150,0	
vejce 3ks	120,0	
mléko	150,0	
strouhanka	250,0	
tuk	300,0	

**Příloha II. - brambory, bramborová kaše****Kapr pečený na kmíně** **10** **115**

Složení	váha čistá v g	poznámky
kapr očištěný, vykuchaný	1 500,0	
sůl	30,0	
kmín	2,0	
tuk	100,0	
máslo	100,0	

**Příloha II. - brambory****Kapr smažený** **10** **116**

Složení	váha čistá v g	poznámky
kapr očištěný, vykuchaný	1 500,0	
sůl	30,0	
mouka hladká	100,0	
vejce 2ks	80,0	
mléko	100,0	
strouhanka	250,0	
tuk	300,0	
citron	100,0	ke zdobení při expedici

**Příloha II. - brambory , bramborový salát s majonézou**

**Ryba zapečená se sýrem** **10** **117**

Složení	váha čistá v g	poznámky
ryba (pangasius nebo tilapie) čerstvá nebo rozmrazená	1 500,0	
citron	125,0	
sůl	40,0	
tuk	150,0	
máslo	100,0	
voda pitná	200,0	
vejce 10ks	400,0	
mléko	500,0	
sýr tvrdý	285,0	
petrželová nať/pažitka	22,5	ke zdobení při expedici

**Příloha II. - brambory, šťouchané brambory**

**Aljašská treska na česneku** **10** **118**

Složení	váha čistá v g	poznámky
aljašská treska rozmrazená	1 800,0	
sůl	40,0	
pepř mletý	1,0	
česnek	90,0	
tuk	150,0	
voda pitná	300,0	
máslo	150,0	

**Příloha II. - brambory, šťouchané brambory**

**Aljašská treska na  
žampionech** **10** **119**

Složení	váha čistá v g	poznámky
aljašská treska rozmrazená	1 800,0	
citron	125,0	
sůl	40,0	
mouka hladká	20,0	
tuk	150,0	
žampiony	190,0	
máslo	100,0	
voda pitná	500,0	

**Příloha II. - brambory, šťouchané brambory**



**Rybí filé smažené** **10** **120**

Složení	váha čistá v g	poznámky
rybí filé (z mořských ryb)	1 500,0	
sůl	30,0	
mouka hladká	100,0	
vejce 2ks	80,0	
mléko	100,0	
strouhanka	250,0	
tuk	300,0	
citron	100,0	ke zdobení při expedici

**Příloha II. - brambory, bramborový salát s majonézou**

**Králík pečený na česneku** **10** **121**

Složení	váha čistá v g	poznámky
králík v celku	1 900,0	
slanina	100,0	
česnek	108,0	
sůl	30,0	
cibule	170,0	
tuk	120,0	
voda pitná	700,0	
mouka hladká	30,0	

**Příloha II.**

**Králík dušený na paprice se žampiony** **10** **122**

Složení	váha čistá v g	poznámky
králík v celku	1 900,0	
sůl	30,0	
tuk	75,0	
cibule	170,0	
paprika mletá	15,0	
voda pitná	800,0	
máslo	75,0	
mouka hladká	120,0	
smetana	500,0	
žampiony čerstvé	142,5	

**Příloha II.**

**Hrachová kaše s cibulkou a  
uzeným masem****10****123**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hrách loupaný	2 420,0	vařený
voda pitná	dle potřeby	na namočení hrachu
pepř mletý	1,5	
majoránka	1,5	
česnek	27,0	
sůl	30,0	
vývar z bílých kostí	300,0	
cibule	255,0	
sádlo škvařené	200,0	
vepřová uzená krkovice s k.	1 500,0	
voda pitná	dle potřeby	na uvaření masa

**Čočka na kyselo s uzeným  
masem****10****124**

Složení	váha čistá v g	poznámky
čočka	2 812,5	vařená
voda pitná	dle potřeby	na namočení čočky
cibule	127,5	
tuk	200,0	
mouka hladká	30,0	
sůl	30,0	
ocet	50,0	
vepřová uzená krkovice s k.	1 500,0	
voda pitná	dle potřeby	na uvaření masa

**Fazole na kyselo s uzeným  
masem****10****125**

Složení	váha čistá v g	poznámky
fazole bílé	2 500,0	vařené
voda pitná	dle potřeby	na namočení fazolí
cibule	128,0	
sádlo škvařené	200,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,5	
vývar z bílých kostí	300,0	
ocet	50,0	
vepřová uzená krkovice s k.	1 500,0	
voda pitná	dle potřeby	na uvaření masa

**Hovězí maso vařené s  
cibulovou omáčkou****10****126**

Složení	váha čistá v g	poznámky
tuk	50,0	
máslo	80,0	
cibule	170,0	
mouka hladká	100,0	
vývar z bílých kostí	1 500,0	
pepř mletý	1,0	
sůl	10,0	
sardelová pasta	50,0	
hovězí maso přední	1 500,0	
voda pitná	1 500,0	na uvaření masa
sůl	40,0	na uvaření masa

**Příloha II. - bramborové knedlíky****Hovězí maso vařené s rajskou  
omáčkou****10****127**

Složení	váha čistá v g	poznámky
tuk	80,0	
cibule	106,0	
mrkev	100,0	
celer	48,0	
petržel	48,0	
pepř celý	2,0	
nové koření	1,5	
bobkový list	1,0	
skořice celá	1,2	
mouka hladká	120,0	
rajčatový protlak	200,0	
vývar z bílých kostí	2 000,0	
sůl	30,0	
ocet	35,0	
cukr	100,0	
máslo	70,0	
hovězí maso přední	1 500,0	
voda pitná	1 500,0	na uvaření masa
sůl	40,0	na uvaření masa

**Příloha II. - houskové knedlíky**

**Hovězí maso vařené s****koprovou omáčkou****10****128**

Složení	váha čistá v g	poznámky
tuk	100,0	
mouka hladká	150,0	
vývar z bílých kostí	500,0	
mléko	800,0	
sůl	30,0	
smetana	200,0	
ocet	100,0	
cukr	100,0	
kopr čerstvý nebo (kopr nakládaný)	75,0 125,0	
máslo	50,0	
hovězí maso přední	1 500,0	
voda pitná	1 500,0	na uvaření masa
sůl	40,0	na uvaření masa

**Příloha II. - houskové knedlíky****Hovězí maso vařené****s****okurkovou omáčkou****10****129**

Složení	váha čistá v g	poznámky
tuk	80,0	
máslo	50,0	
cibule	128,0	
mouka hladká	100,0	
nové koření	0,5	
vývar z bílých kostí	1 000,0	
mléko	500,0	
smetana	200,0	
cukr	30,0	
ocet	30,0	
okurky sterilované bez nálevu	225,0	
sůl	20,0	
hovězí maso přední	1 500,0	
voda pitná	1 500,0	na uvaření masa
sůl	40,0	na uvaření masa

**Příloha II. - houskové knedlíky, bramborové knedlíky**

**Hovězí maso vařené se  
smetanovou žampionovou  
omáčkou**

**10**

**130**

Složení	váha čistá v g	poznámky
tuk	50,0	
máslo	80,0	
mouka hladká	100,0	
vývar z bílých kostí	500,0	
mléko	600,0	
smetana	200,0	
žampiony	270,0	
cibule	128,0	
sůl	20,0	
ocet	20,0	
hovězí maso přední	1 500,0	
voda pitná	1 500,0	na uvaření masa
sůl	40,0	na uvaření masa

**Příloha II. - houskové knedlíky**

**Hovězí maso vařené  
houbovou omáčkou**

**s**

**10**

**131**

Složení	váha čistá v g	poznámky
houby sušené	25,0	
vývar z bílých kostí	1 500,0	
tuk	120,0	
cibule	170,0	
kmín drcený	1,2	
pepř celý	1,2	
mouka hladká	120,0	
sůl	30,0	
mléko	300,0	
smetana	200,0	
hovězí maso přední	1 500,0	
voda pitná	1 500,0	na uvaření masa
sůl	40,0	na uvaření masa

**Příloha II. - houskové knedlíky**

**Hovězí maso vařené s křenovou omáčkou 10 132**

Složení	váha čistá v g	poznámky
tuk	80,0	
mouka hladká	120,0	
květ mletý	1,0	
vývar z bílých kostí	500,0	
mléko	1 200,0	
sůl	30,0	
smetana	300,0	
cukr	40,0	
křen	188,0	
máslo	70,0	
hovězí maso přední	1 500,0	
voda pitná	1 500,0	na uvaření masa
sůl	40,0	na uvaření masa

**Příloha II. - knedlíky**

Kniha receptur

## **Hlavní jídla**

2. cenová hladina - 4. jídlo - bezmasé

<b>Název :</b>	<b>porce</b>	<b>bezmasá jídla</b>
----------------	--------------	----------------------

Pořadové číslo

<b>Houbový kuba</b>	<b>10</b>	<b>1</b>
---------------------	-----------	----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
kroupy velké	2 400,0	vařené
cibule	85,0	
sádlo škvařené	200,0	
voda pitná	100,0	na uvaření hub
houby sušené	100,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
česnek	27,0	
vývar z hovězích kostí	200,0	

<b>Hrachová kaše s cibulkou</b>	<b>10</b>	<b>2</b>
---------------------------------	-----------	----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
hrách loupaný	2 420,0	vařený
voda pitná	dle potřeby	na namočení hrachu
pepř mletý	1,5	
majoránka	1,5	
česnek	27,0	
sůl	30,0	
vývar z bílých kostí	300,0	
cibule	255,0	
sádlo škvařené	200,0	
vejce vařená 20 ks	800,0	natvrdo nebo ztracená

<b>Čočka na kyselo</b>	<b>10</b>	<b>3</b>
------------------------	-----------	----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
čočka	2 812,5	vařená
voda pitná	dle potřeby	na namočení čočky
cibule	127,5	
tuk	200,0	
mouka hladká	30,0	
sůl	30,0	
ocet	50,0	
vejce vařená 20 ks	800,0	natvrdo nebo ztracená



**Fazole na kyselo 10 4**

Složení	váha čistá v g	poznámky
fazole bílé	2 500,0	vařené
voda pitná	dle potřeby	na namočení fazolí
cibule	128,0	
sádlo škvařené	200,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,5	
vývar z bílých kostí	300,0	
ocet	50,0	
vejce vařená 20 ks	800,0	natvrdo nebo ztracená

**Šoulet 10 5**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hrách loupaný	1 210,0	vařený
voda pitná	dle potřeby	na namočení hrachu, vaření krup
kroupy velké	1 500,0	vařené
pepř mletý	1,5	
majoránka	1,5	
česnek	27,0	
sůl	30,0	
cibule	255,0	
sádlo škvařené	150,0	
slanina	150,0	

**Bramborový guláš s houbami 10 6**

Složení	váha čistá v g	poznámky
cibule	340,0	
tuk	120,0	
paprika mletá	15,0	
kmín	2,0	
vývar z bílých kostí	1 600,0	
brambory loupané	2 400,0	
sůl	20,0	
pepř mletý	2,0	
houby sušené	40,0	
voda pitná	dle potřeby	na namočení a uvaření hub
máslo	100,0	
mouka hladká	80,0	
česnek	27,0	

**Bramborák (porce 3ks /270g) 10**

7

Složení	váha čistá v g	poznámky
brambory loupané	2 520,0	
mléko	300,0	
mouka hladká	600,0	
vejce 3ks	120,0	
česnek	27,0	
sůl	30,0	
majoránka	1,5	
pepř mletý	1,5	
sádlo škvařené	600,0	

**Strapačky se zelím**

10

8

Složení	váha čistá v g	poznámky
brambory loupané	1 900,0	
mouka hladká	450,0	
mouka hrubá	500,0	
sůl	50,0	
pepř mletý	1,0	
cibule	85,0	
sádlo škvařené	100,0	
zelí kysané	800,0	
slanina	300,0	

**Chlupaté knedlíky se zelím**

10

9

Složení	váha čistá v g	poznámky
brambory loupané	1 560,0	
brambory vařené - loupané	200,0	
vejce 1ks	40,0	
sůl	30,0	
mouka hrubá	600,0	
zelí kysané	800,0	
cibule	170,0	
sádlo škvařené	200,0	
mouka hladká	20,0	
cukr	50,0	

**Lasagne se špenátem a sýrem 10**

10

Složení	váha čistá v g	poznámky
těstoviny lasagne	2 000,0	
špenát mražený	1 000,0	
mléko	600,0	
česnek	20,0	
sůl	60,0	
pepř bílý	1,5	
olej	200,0	
sýr parmezán	500,0	
mouka hladká	500,0	
muškátový květ	1,0	
smetana	200,0	

**Žampiony smažené**

10

11

Složení	váha čistá v g	poznámky
žampiony čerstvé	1 710,0	
sůl	30,0	
mouka hladká	150,0	
vejce 3ks	120,0	
mléko	150,0	
strouhanka	300,0	
tuk	300,0	

**Bramborové šišky s máslem a houskou**

10

12

Složení	váha čistá v g	poznámky
brambory	1 680,0	
sůl	30,0	
vejce 3ks	120,0	
krupice	240,0	
mouka hrubá	600,0	
voda pitná	dle potřeby	na uvaření šišek
strouhanka	450,0	
cukr moučka	300,0	
máslo	300,0	

**Bramborové šišky s máslem a****mákem****10****13**

Složení	váha čistá v g	poznámky
brambory	1 680,0	
sůl	30,0	
vejce 3ks	120,0	
krupice	240,0	
mouka hrubá	600,0	
voda pitná	dle potřeby	na uvaření šišek
strouhanka	300,0	
cukr moučka	150,0	
mák	150,0	
máslo	300,0	

**Bramborové šklubánky s****mákem****10****14**

Složení	váha čistá v g	poznámky
brambory loupané	2 000,0	
voda pitná	900,0	
sůl	30,0	
mouka hrubá	600,0	
<u>sypání a maštění :</u>		
mák	180,0	
cukr moučka	300,0	
sádlo škvařené nebo máslo	300,0	

**Krupicová kaše s máslem a****kakaem****10****15**

Složení	váha čistá v g	poznámky
mléko	3 000,0	
sůl	5,0	
krupice	600,0	
cukr moučka	300,0	
kakao	150,0	
máslo	300,0	

**Rýžový nákyp se švestkami** 10 16

Složení	váha čistá v g	poznámky
rýže	600,0	
mléko	1 500,0	
sůl	15,0	
máslo	300,0	
vejce 6ks	240,0	
cukr krupice	120,0	do bílků
švestkový kompot bez nálevu	1 200,0	
skořice mletá	3,0	
cukr moučka	60,0	na posypání

**Švestkové knedlíky** 10 17

Složení	váha čistá v g	poznámky
mléko	600,0	
máslo	40,0	
sůl	20,0	
mouka hrubá	900,0	
vejce 2ks	80,0	
švestky -čerstvé nebo kompotované	1 260,0	
tvaroh tvrdý	300,0	
cukr moučka	300,0	
máslo	300,0	na omaštění

**Palačinky s čokoládou a šlehačkou** 10 18

Složení	váha čistá v g	poznámky
vejce 6ks	240,0	
sůl	10,0	
mléko	1 500,0	
mouka polohrubá	750,0	
máslo	300,0	
džem	400,0	
cukr moučka	100,0	
čokoláda na vaření	100,0	
smetana ke šlehání	400,0	
<u>poznámka k servírování :</u>		
porce = 4 ks palačinek		

**Dukátové duchtičky s  
vanilkovým krémem****10****19**

Složení	váha čistá v g	poznámky
<u>těsto :</u>		
droždí	50,0	
cukr krupice	150,0	
mléko	750,0	
mouka hladká	1 200,0	
vejce 3ks	120,0	
citronová kůra	20,0	
sůl	10,0	
máslo	350,0	
<u>vanilkový krém:</u>		
mléko	2 000,0	
cukr krupice	200,0	
krémový prášek	100,0	
žloutky 10ks	200,0	
cukr vanilínový	20,0	

**Nudle s mákem****10****20**

Složení	váha čistá v g	poznámky
nudle široké	3 120,0	vařené
sůl	15,0	
cukr moučka	240,0	
vanilínový cukr	60,0	
mák mletý	150,0	
máslo	300,0	

**Žemlovka jablová****10****21**

Složení	váha čistá v g	poznámky
žemle nebo veka	1 200,0	
vejce 4,5ks	180,0	
mléko	900,0	
sůl	15,0	
jablka	975,0	
rozinky	60,0	
cukr krupice	180,0	
skořice mletá	3,0	
tuk	300,0	
cukr moučka	150,0	
vanilínový cukr	30,0	

**Kynuté knedlíky s ovocem 10**

22

Složení	váha čistá v g	poznámky
droždí	30,0	
cukr krupice	60,0	
mléko	660,0	
mouka hrubá	1 500,0	
vejce 1,5ks	60,0	
sůl	15,0	
ovoce očištěné - borůvky, jahody, meruňky nebo švestky	1 200,0	
cukr moučka	150,0	
cukr vanilínový	30,0	
mák mletý	150,0	
máslo	300,0	

**Buchty domácí plněné mákem 10**

23

Složení	váha čistá v g	poznámky
droždí	50,0	
cukr krupice	200,0	
mléko	700,0	
mouka hladká	1 500,0	
vejce 3ks	120,0	
citronová kůra	20,0	
sůl	10,0	
máslo	350,0	
<u>náplň maková:</u>	1000g	
mák	500,0	
mléko	800,0	
cukr	150,0	
perník strouhaný	130,0	
citronová kůra	40,0	
rozinky	40,0	
cukr moučka	100,0	na posypání

**Buchty domácí plněné povidly 10**

24

Složení	váha čistá v g	poznámky
droždí	50,0	
cukr krupice	200,0	
mléko	700,0	
mouka hladká	1 500,0	
vejce 3ks	120,0	
citronová kůra	20,0	
sůl	10,0	
máslo	350,0	
<u>náplň povidlová:</u>	1000g	
povidlová švestková	800,0	
voda pitná	100,0	
cukr moučka	100,0	
romové aroma	30,0	
badyán mletý nebo skořice	3,0	
cukr moučka	100,0	na posypání

**Buchty domácí plněné  
tvarohem**

10

25

Složení	váha čistá v g	poznámky
droždí	50,0	
cukr krupice	200,0	
mléko	700,0	
mouka hladká	1 500,0	
vejce 3ks	120,0	
citronová kůra	20,0	
sůl	10,0	
máslo	350,0	
<u>náplň tvarohová:</u>	1000g	
tvaroh měkký	660,0	
vejce 1,5ks	60,0	
cukr moučka nebo krupice	220,0	
muškátový oříšek	3,0	
citronová kůra	20,0	
rozinky	80,0	
cukr moučka	100,0	na posypání



**Vdolečky bavorské****(porce 5ks)****10****26**

Složení	váha čistá v g	poznámky
droždí	35,0	
cukr krupice	125,0	
mléko	400,0	
mouka polohrubá	1 000,0	
vejce 2,5ks	100,0	
citronová kůra	20,0	
sůl	15,0	
máslo	115,0	
mouka polohrubá	150,0	na vyválení a podsypání
povidla švestková	400,0	
tuk	500,0	
tvaroh tvrdý	250,0	
smetana ke šlehání	250,0	
cukr moučka do smetany	25,0	

**Špenát dušený + sázená vejce 10****27**

Složení	váha čistá v g	poznámky
špenát zmrazený	1 700,0	
cibule	136,0	
tuk	200,0	
mouka hladká	40,0	
vývar z bílých kostí	250,0	
česnek	18,0	
pepř mletý	1,5	
sůl	30,0	
vejce 10ks	400,0	
tuk	50,0	na smažení vajec

**Příloha II. - brambory****Fazolové lusky na kyselo****10****28**

Složení	váha čistá v g	poznámky
fazolové lusky zmrazené nebo sterilované bez nálevu	1 500,0	
voda pitná	200,0	
sůl	30,0	
máslo	150,0	
mouka hladká	40,0	
smetana ke šlehání	300,0	
kopr sterilovaný bez nálevu	36,0	
cukr	40,0	
ocet	40,0	

**Příloha II. - brambory**

**Hrášek s karotkou dušený na  
másle****10****29**

Složení	váha čistá v g	poznámky
mrkev /karotka	960,0	
voda pitná	200,0	
hrášek zmrazený nebo sterilovaný bez nálevu	900,0	
máslo	200,0	
sůl	20,0	

**Příloha II. - brambory****Zeleninová směs dušená na  
másle****10****30**

Složení	váha čistá v g	poznámky
zeleninová směs zmrazená	1 850,0	
voda pitná	200,0	
sůl	30,0	
máslo	200,0	
pepř mletý	1,5	

**Příloha II. - brambory****Vaječná omeleta s hráškem****10****31**

Složení	váha čistá v g	poznámky
máslo	200,0	
vejce 30ks	1 200,0	
sůl	30,0	
hrášek sterilovaný bez nálevu	800,0	

**Příloha II. - brambory****Vaječná omeleta se špenátem****10****32**

Složení	váha čistá v g	poznámky
tuk	200,0	
vejce 30ks	1 200,0	
sůl	15,0	
<u>špenát:</u>		
špenát zmrazený	1 700,0	
cibule	136,0	
tuk	200,0	
mouka hladká	40,0	
vývar z bílých kostí	250,0	
česnek	18,0	
pepř mletý	1,5	
sůl	30,0	

**Příloha II. - brambory**

**Vaječná omeleta se žampiony 10**

33

Složení	váha čistá v g	poznámky
žampiony	475,0	
máslo	250,0	
cibule	255,0	
sůl	30,0	
vejce 30ks	1 200,0	

**Příloha II. - brambory**

**Květákový řízek pečený**

10

34

Složení	váha čistá v g	poznámky
květák očištěný	1 100,0	
voda pitná	dle potřeby	na ovaření květáku
sůl	30,0	
žemle - veka	285,0	
mléko	100,0	
vejce 4ks	160,0	
mouka hladká	120,0	
pepř mletý	1,0	
tuk	200,0	
máslo	100,0	

**Příloha II. - brambory**

**Lečo s vejci**

10

35

Složení	váha čistá v g	poznámky
cibule	255,0	
tuk	200,0	
paprikové lusky	1 125,0	
sůl	30,0	
rajčata	450,0	
pepř mletý	1,5	
vejce 20ks	800,0	

**Příloha II. - brambory**

**Květákový mozeček**

10

36

Složení	váha čistá v g	poznámky
květák očištěný	1 100,0	
voda pitná	dle potřeby	na ovaření květáku
sůl	30,0	
cibule	170,0	
tuk	200,0	
pepř mletý	1,5	
vejce 20ks	800,0	

**Příloha II. - brambory**

**Celer smažený** **10** **37**

Složení	váha čistá v g	poznámky
celer	1 120,0	
voda pitná	dle potřeby	na ovaření celeru
sůl	30,0	
mouka hladká	150,0	
vejce 3ks	120,0	
mléko	200,0	
strouhanka	250,0	
tuk	200,0	

**Příloha II. - brambory****Fazolové lusky na smetaně** **10** **38**

Složení	váha čistá v g	poznámky
fazolové lusky sterilované bez nálevu	2 000,0	
sůl	30,0	
voda pitná	150,0	
máslo	150,0	
mouka hladká	100,0	
smetana	1 000,0	
kopr čerstvý	7,0	
ocet	10,0	

**Příloha II. - brambory****Kapustový karbanátek****smažený** **10** **39**

Složení	váha čistá v g	poznámky
kapusta	1 200,0	
voda pitná	dle potřeby	na ovaření kapusty
slanina	300,0	
vejce 3ks	120,0	
mouka hladká	50,0	
strouhanka	300,0	
česnek	27,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,5	
<u>na obalení :</u>		
mouka hladká	100,0	
vejce 2ks	80,0	
mléko	100,0	
strouhanka	250,0	
tuk	300,0	

**Příloha II. - brambory**

**Květák smažený** **10** **40**

Složení	váha čistá v g	poznámky
květák očištěný	1 600,0	
voda pitná	dle potřeby	na ovaření květáku
sůl	30,0	
mouka hladká	150,0	
vejce	120,0	
mléko	200,0	
strouhanka	400,0	
tuk	300,0	

**Příloha II. - brambory****Zeleninový řízek smažený** **10** **41**

Složení	váha čistá v g	poznámky
celer	600,0	
mrkev /karotka	600,0	
petržel	300,0	
voda pitná	dle potřeby	na ovaření zeleniny
sůl	30,0	
vejce 4ks	160,0	
mouka hladká	50,0	
strouhanka	300,0	
pepř mletý	1,5	
muškátový oříšek	0,5	
<u>na obalení :</u>		
mouka hladká	120,0	
vejce	120,0	
mléko	120,0	
strouhanka	250,0	
tuk	300,0	

**Příloha II. - brambory****Zeleninové smaženky** **10** **42**

Složení	váha čistá v g	poznámky
máslo	75,0	
cibule	64,0	
mrkev /karotka	224,0	
kapusta	176,0	
květák očištěný	220,0	
fazolky sterilované bez nálevu	220,0	
mouka hladká	35,0	
sýr tvrdý	71,0	
petrželová nať	11,0	
sůl	30,0	
vejce 5ks	200,0	
olej	350,0	

**Příloha II. - brambory**

**Brokolice smažená** **10** **43**

Složení	váha čistá v g	poznámky
brokolice očištěná	1 600,0	
voda pitná	dle potřeby	na ovaření brokolice
sůl	30,0	
mouka hladká	150,0	
vejce	120,0	
mléko	200,0	
strouhanka	400,0	
tuk	300,0	

**Příloha II. - brambory****Lilek po orientálsku** **10** **44**

Složení	váha čistá v g	poznámky
lilek	1 960,0	
sůl	30,0	
mouka hladká	20,0	
olej stolní	100,0	
cibule	85,0	
rajčata	450,0	
nové koření	0,5	
pepř celý	0,5	
žampiony steilované bez nálevu	200,0	
česnek	18,0	
vývar z hovězích kostí	400,0	
víno červené	50,0	
máslo	50,0	

**Příloha II. - brambory**

**Zeleninové rizoto** **10** **45**

Složení	váha čistá v g	poznámky
celer	240,0	
mrkev	320,0	
petržel	240,0	
sůl	30,0	
sádlo škvařené	200,0	
cibule	127,5	
paprika mletá	15,0	
pepř mletý	1,0	
rýže	1 600,0	
hrášek sterilovaný bez nálevu	200,0	
kečup	250,0	
sýr tvrdý strouhaný	95,0	ke zdobení při expedici

**Květák zapékaný s vejci** **10** **46**

Složení	váha čistá v g	poznámky
květák očištěný	2 000,0	
sůl	30,0	
máslo	200,0	
mouka hladká	60,0	
mléko	500,0	
sýr tvrdý strouhaný	95,0	
vejce 4ks	160,0	

**Příloha II. - brambory****Špagety po uhlířsku** **10** **47**

Složení	váha čistá v g	poznámky
těstoviny - špagety	2 040,0	vařené
sůl	60,0	
olej stolní	150,0	
slanina	190,0	
vejce 20ks	800,0	
pepř mletý	1,0	
sýr tvrdý strouhaný	190,0	ke zdobení při expedici

**Koprová omáčka s vejci** **10** **48**

Složení	váha čistá v g	poznámky
tuk	100,0	
mouka hladká	150,0	
vývar z bílých kostí	500,0	
mléko	800,0	
sůl	30,0	
smetana	200,0	
ocet	100,0	
cukr	100,0	
kopr čerstvý nebo (kopr nakládaný)	75,0 125,0	
máslo	50,0	
vejce vařená 20 ks	800,0	natvrdo nebo ztracená

**Příloha II.- brambory, houskové knedlíky****Okurková omáčka s vejci** **10** **49**

Složení	váha čistá v g	poznámky
tuk	80,0	
máslo	50,0	
cibule	128,0	
mouka hladká	100,0	
nové koření	0,5	
vývar z bílých kostí	1 000,0	
mléko	500,0	
smetana	200,0	
cukr	30,0	
ocet	30,0	
okurky sterilované bez nálevu	225,0	
sůl	20,0	
vejce vařená 20 ks	800,0	natvrdo nebo ztracená

**Příloha II.- brambory, houskové knedlíky****Křenová smetanová omáčka s vejci** **10** **50**

Složení	váha čistá v g	poznámky
tuk	80,0	
mouka hladká	120,0	
květ mletý	1,0	
vývar z bílých kostí	500,0	
mléko	1 200,0	
sůl	30,0	
smetana	300,0	
cukr	40,0	
křen	188,0	
máslo	70,0	
vejce vařená 20 ks	800,0	natvrdo nebo ztracená

**Příloha II.- brambory, houskové knedlíky**



Kniha receptur

## **Hlavní jídla**

2. cenová hladina - 5. jídlo - studené

<b>Název :</b>	<b>porce</b>	<b>studená jídla</b>
----------------	--------------	----------------------

Pořadové číslo

<b>Těstovinový salát</b>	<b>10</b>	<b>1</b>
--------------------------	-----------	----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
těstoviny - mušle	1 600,0	vařené
zeleninová směs do bramborového salátu, sterilovaná, bez nálevu	835,0	
cibule	135,0	
majonéza	670,0	
hořčice	50,0	
vorčestr	10,0	
ocet	50,0	
cukr	33,0	
pepř mletý	3,0	
sůl	50,0	

<b>Hradecký těstovinový salát</b>	<b>10</b>	<b>2</b>
-----------------------------------	-----------	----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
těstoviny - mušle	1 200,0	vařené
celer sterilovaný bez nálevu	650,0	
mrkev sterilovaná bez nálevu	600,0	
okurky sterilované bez nálevu	240,0	
cibule	400,0	
hořčice	35,0	
olej	135,0	
ocet	100,0	
cukr	50,0	
pepř mletý	3,0	

<b>Těstovinový salát se sýrem</b>	<b>10</b>	<b>3</b>
-----------------------------------	-----------	----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
těstoviny	1 670,0	vařené
sůl	70,0	na vaření těstovin
šunkový salám	475,0	
sýr tvrdý	392,0	
žampiony čerstvé	380,0	
pórek	320,0	
olej	117,0	
sůl	27,0	
bílý pepř mletý	3,0	

## **Těstovinový salát s mozzarellou**

**10**

**4**

Složení	váha čistá v g	poznámky
těstoviny	1 400,0	vařené
celer řapíkatý	375,0	
paprika žlutá	375,0	
rajčata	600,0	
česnek	30,0	
bazalka	50,0	
mozzarella	350,0	
citronová šťáva	35,0	
ocet vinný	35,0	
sůl	70,0	na vaření těstovin
olivový olej	135,0	
sůl	17,0	
pepř mletý	7,0	

## **Těstovinový salát s tuňákem**

**10**

**5**

Složení	váha čistá v g	poznámky
těstoviny	1 600,0	vařené
sůl	35,0	na uvaření těstovin
tuňák v oleji včetně nálevu	667,0	
papriky barevné - 3 barvy	500,0	
rajčata	450,0	
sójová omáčka	83,0	
sůl	17,0	
pepř mletý	7,0	
petrželová nať	50,0	

## **Salát těstovinový s brokolicí a šunkou**

**10**

**6**

Složení	váha čistá v g	poznámky
těstoviny	1 800,0	vařené
brokolice	1 200,0	vařená
sůl	10,0	
olej	50,0	
šunka dušená	500,0	

**Řecký salát 10 7**

Složení	váha čistá v g	poznámky
rajčata	840,0	
paprikové lusky	625,0	
okurky salátové	900,0	
cibule	320,0	
olivy černé neplněné	167,0	
vejce vařená 8,5 ks	334,0	
olej	167,0	
ocet	34,0	
cukr	17,0	
pepř mletý	1,7	
sůl	10,0	

**Šopský salát 10 8**

Složení	váha čistá v g	poznámky
paprikové lusky	500,0	
okurky salátové	1 200,0	
rajčata	900,0	
cibule	320,0	
sýr balkánský	334,0	
olej	100,0	
ocet	50,0	
cukr	34,0	
pepř mletý	1,7	
sůl	50,0	

**Čínský salát ze sójového masa 10 9**

Složení	váha čistá v g	poznámky
sójové maso (kostky)	1 200,0	vařené
voda pitná	800,0	na uvaření sój.masa
polévkové koření	34,0	na uvaření sój.masa
sůl	34,0	
zelenina sterilovaná bez nálevu	500,0	
paprika sterilovaná bez nálevu	350,0	
okurky sterilované bez nálevu	450,0	
kukuřice sterilovaná bez nálevu	270,0	
cibule	400,0	
olej	167,0	
sójová omáčka	50,0	
ocet	35,0	
cukr	35,0	
pepř mletý	3,5	

**Salát Tofu originál** **10** **10**

Složení	váha čistá v g	poznámky
zelí čínské	1 500,0	
okurky sterilované bez nálevu	360,0	
paprika sterilovaná bez nálevu	334,0	
žampiony sterilované bez nálevu	167,0	
tofu	667,0	
olej	167,0	
sójová omáčka	84,0	
ocet	100,0	
cukr	50,0	
zázvor mletý	3,4	
sůl	17,0	

**Salát s jablky a kuřecím masem** **10** **11**

Složení	váha čistá v g	poznámky
mrkev	667,0	
sójové klíčky	667,0	
jablka	1 192,0	
cibule	214,0	
kuřecí prsa pečená	667,0	
olej	67,0	
sůl	17,0	
citronová šťáva	67,0	

**Zeleninový salát s krabími****tyčinkami** **10** **12**

Složení	váha čistá v g	poznámky
krabí tyčinky	350,0	
hlávkový salát	600,0	
okurky salátové	450,0	
paprika žlutá	625,0	
ředkvičky	534,0	
jogurt bílý	500,0	na zálivku
citronová šťáva	167,0	na zálivku
sůl	17,0	
cukr	34,0	na zálivku
petrželová nať	125,0	
pepř mletý	3,4	na zálivku

poznámka k servírování :

zálivku je možné servírovat zvlášť

**Zeleninový salát se šunkou 10 13**

Složení	váha čistá v g	poznámky
šunka dušená	400,0	
hlávkový salát	600,0	
okurky salátové	450,0	
paprika žlutá	625,0	
rajčata	534,0	
majonéza	500,0	na zálivku
citronová šťáva	167,0	na zálivku
sůl	17,0	
petrželová nať	125,0	
pepř mletý	3,4	na zálivku
<u>poznámka k servírování :</u> zálivku je možné servírovat zvlášť		

**Zeleninový salát se sýrem 10 14**

Složení	váha čistá v g	poznámky
sýr tvrdý 45%	400,0	
hlávkový salát	600,0	
okurky salátové	450,0	
paprika žlutá	625,0	
mrkev	534,0	nudličky
majonéza	500,0	na zálivku
citronová šťáva	167,0	na zálivku
sůl	17,0	
petrželová nať	125,0	
pepř mletý	3,4	na zálivku
<u>poznámka k servírování :</u> zálivku je možné servírovat zvlášť		

**Zeleninový salát s hermelínem 10 15**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hermelín	400,0	
paprika žlutá	625,0	
rajčata	534,0	
majonéza	500,0	na zálivku
citronová šťáva	167,0	na zálivku
sůl	17,0	
petrželová nať	125,0	
pepř mletý	3,4	na zálivku
<u>poznámka k servírování :</u> zálivku je možné servírovat zvlášť		

**Zeleninový salát s pečeným  
kuřecím masem****10****16**

Složení	váha čistá v g	poznámky
kuřecí maso pečené	400,0	
hlávkový salát	600,0	
okurky salátové	450,0	
paprika žlutá	625,0	
řapíkatý celer	534,0	
majonéza	500,0	na zálivku
citronová šťáva	167,0	na zálivku
sůl	17,0	
petrželová nať	125,0	
pepř mletý	3,4	na zálivku
<u>poznámka k servírování :</u> zálivku je možné servírovat zvlášť		

**Zeleninový salát s vejci****10****17**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vejce vařená 10 ks	400,0	
hlávkový salát	600,0	
okurky salátové	450,0	
paprika žlutá	625,0	
ředkvičky	534,0	
majonéza	500,0	na zálivku
citronová šťáva	167,0	na zálivku
sůl	17,0	
petrželová nať	125,0	
pepř mletý	3,4	na zálivku
<u>poznámka k servírování :</u> zálivku je možné servírovat zvlášť		

**Zeleninový salát s****mozzarellou****10****18**

Složení	váha čistá v g	poznámky
mozzarella	400,0	
hlávkový salát	600,0	
okurky salátové	450,0	
paprika žlutá	625,0	
řapíkatý celer	534,0	
jogurt bílý	500,0	na zálivku
cukr	34,0	na zálivku
citronová šťáva	167,0	na zálivku
sůl	17,0	
petrželová nať	125,0	
pepř mletý	3,4	na zálivku
<u>poznámka k servírování :</u> zálivku je možné servírovat zvlášť		

**Zeleninový salát s tuňákem 10 19**

Složení	váha čistá v g	poznámky
tuňák ve vlastní šťávě bez nálevu	400,0	
hlávkový salát	600,0	
okurky salátové	450,0	
hlávkový salát	600,0	
okurky salátové	450,0	
paprika žlutá	625,0	
rajčata	534,0	
majonéza	500,0	na zálivku
citronová šťáva	167,0	na zálivku
sůl	17,0	
petrželová nať	125,0	
pepř mletý	3,4	na zálivku
<u>poznámka k servírování :</u> zálivku je možné servírovat zvlášť		

**Zeleninový salát s uzeným sýrem 10 20**

Složení	váha čistá v g	poznámky
uzený sýr 45%	400,0	
hlávkový salát	600,0	
okurky salátové	450,0	
paprika žlutá	625,0	
mrkev	534,0	nudličky
majonéza	500,0	na zálivku
citronová šťáva	167,0	na zálivku
sůl	17,0	
petrželová nať	125,0	
pepř mletý	3,4	na zálivku
<u>poznámka k servírování :</u> zálivku je možné servírovat zvlášť		

**Římský salát 10 21**

Složení	váha čistá v g	poznámky
fazole červené	2 084,0	vařené
špenátové listy čerstvé	450,0	
rajčata	540,0	
olej olivový	67,0	
ocet jablečný	67,0	
pepř mletý	6,7	
med	67,0	
skořice	6,7	
mozzarella	134,0	



**Barevný fazolový salát** **10** **22**

Složení	váha čistá v g	poznámky
fazole bílé	1 084,0	vařené
fazole tmavé	1 084,0	vařené
cibule	400,0	
paprika čerstvá žlutá	250,0	
paprika čerstvá červená	250,0	
citronová šťáva	67,0	
olej	167,0	
sůl	17,0	
pepř mletý	3,4	
cukr	50,0	

**Salát ze zelených fazolek** **10** **23**

Složení	váha čistá v g	poznámky
fazolové lusky mražené	1 950,0	
šunka dušená	334,0	
majonéza	334,0	
zakysaná smetana	334,0	
horčice plnotučná	167,0	
ocet	34,0	
smetana 33%	334,0	
sůl	34,0	
pepř mletý	3,4	
cibule	267,0	
kopr sterilovaný bez nálevu	167,0	

**Čočkový salát s vejci** **10** **24**

Složení	váha čistá v g	poznámky
čočka	1 000,0	vařená
zeleninová směs sterilovaná bez nálevu	334,0	
paprika sterilovaná bez nálevu	334,0	
okurky sterilované bez nálevu	300,0	
vejce vařená 10ks	400,0	
majonéza	834,0	
vorčestr	17,0	
ocet	74,0	
cukr	60,0	
pepř mletý	10,0	
sůl	34,0	

**Indický fazolový salát s  
kuřecím masem****10****25**

Složení	váha čistá v g	poznámky
kuře pečené	345,0	bez kůže a kostí
olej	67,0	
sůl	50,0	
koření karí	10,0	na pečení kuřete
fazole barevné	1 834,0	vařené
cibule	267,0	podusit s protlakem
rajčatový protlak	67,0	
majonéza	534,0	
jogurt bílý	167,0	
cukr	17,0	
ocet	50,0	

**Cizrnový salát s olivami****10****26**

Složení	váha čistá v g	poznámky
cizrna	1 500,0	vařená
paprika čerstvá - 3 barvy	894,0	
olivy zelené bez pecek a nálevu	250,0	
olivy černé bez pecek a nálevu	250,0	
cibule	134,0	
olej	167,0	
hořčice plnotučná	167,0	
křen	100,0	

**Marocký salát (kuskusový)****10****27**

Složení	váha čistá v g	poznámky
kuskus	900,0	nabobtnalý
cibule	267,0	
paprika zelená	250,0	
okurka salátová	400,0	
cizrna konzervovaná	400,0	
rozinky	100,0	
pomeranče	350,0	
sůl	3,4	
salát hlávkový	400,0	
máta čerstvá	30,0	
jogurt bílý	400,0	
pepř mletý	5,0	

**Salát Caprese****10****28**

Složení	váha čistá v g	poznámky
rajčata	2 000,0	
mozzarella	700,0	
olej olivový	50,0	
pepř mletý	1,0	
bazalka čerstvá	100,0	

**Indonéský salát 10 29**

Složení	váha čistá v g	poznámky
kuře pečené	1 500,0	bez kůže a kostí
česnek	15,0	na pečení kuřete
těstoviny	327,0	vařené
cibule	400,0	podusit s kari kořením
olej	167,0	
koření kari	10,0	
ananasový kompot bez nálevu	267,0	
žampiony sterilované bez nálevu	267,0	
paprika sterilovaná bez nálevu	267,0	
rozinky	34,0	
sůl	34,0	

**Zelený salát se sýrem cottage 10 30**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hlávkový salát	1 000,0	
vejce vařená 17ks	667,0	nakrájet na plátky
sýr cottage	667,0	
jogurt bílý	334,0	na zálivku
majonéza	667,0	na zálivku
citronová šťáva	67,0	na zálivku
cukr	17,0	na zálivku
pepř mletý	1,7	na zálivku
sůl	17,0	
pažitka	33,0	ze zdobení při expedici
<u>poznámka k servírování :</u> zálivku je možné servírovat zvlášť		

**Bretaňský salát 10 31**

Složení	váha čistá v g	poznámky
fazole bílé	2 083,0	vařené
olej	167,0	
cibule	147,0	
rajčatový protlak	200,0	
salám měkký	938,0	
hořčice	33,0	
cukr	50,0	
ocet	67,0	
vorčestr	17,0	
pepř mletý	7,0	
sůl	50,0	

**Mexické fazole****10****32**

Složení	váha čistá v g	poznámky
fazole barevné	1 333,0	vařené
anglická slanina	500,0	
cibule	320,0	
kukuřice sterilované bez nálevu	333,0	
feferony sterilované bez nálevu	75,0	
paprika sterilovaná bez nálevu	167,0	
okurky sterilované bez nálevu	300,0	
česnek	30,0	
čili omáčka	167,0	
olej	100,0	
ocet	50,0	
cukr	33,0	
sůl	33,0	

## Příloha č. 2 smlouvy 177-2013-S o poskytování závodního stravování

### Předávací protokol inventáře a technologického zařízení kuchyně

Příloha: inventurní soupis hmotného majetku:

umístění	počet stran
KUCHYŇ	3
<u>KUCHYŇ VÝDEJ</u>	<u>1</u>
celkem	4

V Praze dne 15.10.2014

Za ČSÚ předal:

Bc. Luděk Horký  
Odbor hospodářské správy, majetku a investic

Za Petr Dusmann, s.r.o. převzal:

Vlastimil Brož  
vedoucí provozu kuchyně

[zprac. skupina=Hmotný majetek] [Středisko = 1100 Pracoviště Praha] [stav=zařazený] [Budova =Skalka] [Umístění =KUCHYN]

Majetek Hmotný majetek								
Inventární číslo	Inv. číslo - staré	Název	Celková cena	Zůst. cena	Útvar	Budova	Umístění	Osoba
027279	31918	KONTEJNER 3ZASUVKOVY	2 208,81	2 208,81	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
033851	37764	REGAL KOVOVY	2 898,09	2 898,09	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
033895	37295	KONTEJNER 3ZASUVKOVY	1 891,00	1 891,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
033930	32976	STUL PSACI	1 708,00	1 708,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
033937	33473	KONTEJNER 3ZASUVKOVY	1 891,00	1 891,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034055	28853	ZIDLE OTOCNA	2 990,00	2 990,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034123	554241	REGAL N208 POJIZDNY	12 748,00	12 748,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034124	554204	KROUHAC ZELENINY CL50ULTRA	51 054,00	23 603,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034256	43777	STUL KANCELARSKY	5 984,51	5 984,51	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034443	43382	CEDNIK SPICAK	749,70	749,70	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034444	43384	CEDNIK SPICAK	749,70	749,70	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034445	43476	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-100	558,10	558,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034446	43477	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-100	558,10	558,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034447	43478	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-100	558,10	558,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034448	43479	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-100	558,10	558,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034449	43480	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-100	558,10	558,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034450	43481	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-100	558,10	558,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034451	43459	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-100	558,10	558,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034452	43493	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-100	986,50	986,50	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034453	43471	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-100	558,10	558,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034454	43507	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-150	940,10	940,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034455	43505	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-150	940,10	940,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034456	43503	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-150	940,10	940,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034457	43502	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-150	940,10	940,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034458	43482	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-100	558,10	558,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034459	43483	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-100	558,10	558,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034460	43473	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-100	558,10	558,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034461	43474	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-100	558,10	558,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034462	43475	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-100	558,10	558,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034463	43429	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-20	297,50	297,50	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034464	43504	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-150	940,10	940,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034465	43506	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-150	940,10	940,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034466	43508	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-150	940,10	940,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034467	43510	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-150	940,10	940,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034468	43512	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-150	1 487,50	1 487,50	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034469	43513	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-150	1 487,50	1 487,50	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034470	43514	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-150	1 487,50	1 487,50	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034471	43515	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-150	1 487,50	1 487,50	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034472	43531	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-200	1 046,00	1 046,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034473	43532	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-200	1 046,00	1 046,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034474	43533	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-200	1 046,00	1 046,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034475	43534	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-200	1 046,00	1 046,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034476	43535	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-200	1 046,00	1 046,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034477	43536	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-200	1 046,00	1 046,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034478	43542	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-200	1 046,00	1 046,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034479	43544	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-200	1 046,00	1 046,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034480	43546	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-200	1 046,00	1 046,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034481	43440	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-65	593,80	593,80	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034482	43453	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-65	773,50	773,50	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034483	43451	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-65	773,50	773,50	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034484	43450	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-65	773,50	773,50	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034486	43492	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-200	1 712,40	1 712,40	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034487	43540	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-200	1 046,00	1 046,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034488	43541	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-200	1 046,00	1 046,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034489	43547	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-200	1 046,00	1 046,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034490	43527	GASTRONADOBA NEREZ 1/2-150	711,60	711,60	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034491	43526	GASTRONADOBA NEREZ 1/2-150	711,60	711,60	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034492	43522	GASTRONADOBA NEREZ 1/2-150	711,60	711,60	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034493	43448	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-65	593,80	593,80	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034494	43452	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-65	773,50	773,50	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034495	43439	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-65	593,80	593,80	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034496	43441	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-65	593,80	593,80	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034497	43443	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-65	593,80	593,80	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034498	43445	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-65	593,80	593,80	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034500	43679	OBRACECKA NEREZ	388,00	388,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034502	43680	OBRACECKA NEREZ	388,00	388,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno

Počet zobrazených záznamů: 389

Majetek Hmotný majetek								
Inventární číslo	Inv. číslo - staré	Název	Celková cena	Zůst. cena	Útvar	Budova	Umístění	Osoba
034503	43678	OBRACECKA NEREZ	388,00	388,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034505	43390	NUZ DRANZIROVACI	1 011,50	1 011,50	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034509	43676	MANIPULACNI VOZIK NEREZ	5 355,00	5 355,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034511	43424	LIVANECNIK LITINOVY	1 035,30	1 035,30	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034514	43655	LEKARNICKA	1 666,60	1 666,60	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034515	43387	KRAJECI DESKA BILA	702,10	702,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034516	43388	KRAJECI DESKA BILA	702,10	702,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034517	43389	KRAJECI DESKA BILA	702,10	702,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034518	43386	KRAJECI DESKA BILA	702,10	702,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034522	43419	KASTROL+POKLICE 5,8L NEREZ	928,20	928,20	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034523	43423	KASTROL+POKLICE 25L NEREZ	5 295,50	5 295,50	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034524	43422	KASTROL+POKLICE 18L NEREZ	4 462,50	4 462,50	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034525	43421	KASTROL+POKLICE 13L NEREZ	2 832,20	2 832,20	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034526	43420	KASTROL+POKLICE 13L NEREZ	2 832,20	2 832,20	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034527	43412	HRNEC+POKLICE 5L NEREZ	1 538,70	1 538,70	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034528	43418	HRNEC+POKLICE 43L NEREZ	5 890,50	5 890,50	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034529	43416	HRNEC+POKLICE 35L NEREZ	3 546,20	3 546,20	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034530	43417	HRNEC+POKLICE 35L NEREZ	3 546,20	3 546,20	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034531	43415	HRNEC+POKLICE 25L NEREZ	3 451,00	3 451,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034532	43414	HRNEC+POKLICE 15L NEREZ	2 201,50	2 201,50	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034533	43413	HRNEC+POKLICE 10L NEREZ	1 892,10	1 892,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034534	43454	GASTRONADOBA NEREZ 2/4-65	434,35	434,35	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034535	43455	GASTRONADOBA NEREZ 2/4-65	434,35	434,35	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034536	43456	GASTRONADOBA NEREZ 2/4-65	434,35	434,35	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034537	43458	GASTRONADOBA NEREZ 2/4-65	434,35	434,35	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034538	43457	GASTRONADOBA NEREZ 2/4-65	434,35	434,35	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034539	43485	GASTRONADOBA NEREZ 2/4-100	521,20	521,20	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034540	43486	GASTRONADOBA NEREZ 2/4-100	521,20	521,20	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034541	43487	GASTRONADOBA NEREZ 2/4-100	521,20	521,20	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034542	43488	GASTRONADOBA NEREZ 2/4-100	521,20	521,20	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034543	43484	GASTRONADOBA NEREZ 2/4-100	521,20	521,20	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034544	43569	GASTRONADOBA NEREZ 1/3-200	641,40	641,40	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034545	43570	GASTRONADOBA NEREZ 1/3-200	641,40	641,40	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034546	43573	GASTRONADOBA NEREZ 1/3-200	641,40	641,40	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034547	43572	GASTRONADOBA NEREZ 1/3-200	641,40	641,40	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034548	43571	GASTRONADOBA NEREZ 1/3-200	641,40	641,40	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034549	43568	GASTRONADOBA NEREZ 1/3-200	641,40	641,40	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034550	43498	GASTRONADOBA NEREZ 1/3-150	593,80	593,80	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034551	43499	GASTRONADOBA NEREZ 1/3-150	593,80	593,80	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034552	43500	GASTRONADOBA NEREZ 1/3-150	593,80	593,80	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034553	43501	GASTRONADOBA NEREZ 1/3-150	593,80	593,80	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034554	43496	GASTRONADOBA NEREZ 1/3-150	593,80	593,80	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034555	43497	GASTRONADOBA NEREZ 1/3-150	593,80	593,80	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034556	43558	GASTRONADOBA NEREZ 1/2-200	678,30	678,30	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034557	43557	GASTRONADOBA NEREZ 1/2-200	678,30	678,30	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034558	43559	GASTRONADOBA NEREZ 1/2-200	678,30	678,30	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034559	43561	GASTRONADOBA NEREZ 1/2-200	678,30	678,30	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034560	43563	GASTRONADOBA NEREZ 1/2-200	678,30	678,30	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034561	43565	GASTRONADOBA NEREZ 1/2-200	678,30	678,30	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034562	43566	GASTRONADOBA NEREZ 1/2-200	678,30	678,30	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034563	43548	GASTRONADOBA NEREZ 1/2-200	678,30	678,30	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034564	43549	GASTRONADOBA NEREZ 1/2-200	678,30	678,30	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034565	43550	GASTRONADOBA NEREZ 1/2-200	678,30	678,30	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034566	43551	GASTRONADOBA NEREZ 1/2-200	678,30	678,30	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034567	43552	GASTRONADOBA NEREZ 1/2-200	678,30	678,30	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034568	43553	GASTRONADOBA NEREZ 1/2-200	678,30	678,30	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034569	43554	GASTRONADOBA NEREZ 1/2-200	678,30	678,30	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034570	43555	GASTRONADOBA NEREZ 1/2-200	678,30	678,30	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034571	43567	GASTRONADOBA NEREZ 1/2-200	678,30	678,30	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034572	43564	GASTRONADOBA NEREZ 1/2-200	678,30	678,30	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034573	43562	GASTRONADOBA NEREZ 1/2-200	678,30	678,30	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034574	43560	GASTRONADOBA NEREZ 1/2-200	678,30	678,30	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034575	43556	GASTRONADOBA NEREZ 1/2-200	678,30	678,30	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034576	43524	GASTRONADOBA NEREZ 1/2-150	711,60	711,60	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034577	43523	GASTRONADOBA NEREZ 1/2-150	711,60	711,60	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034578	43525	GASTRONADOBA NEREZ 1/2-150	711,60	711,60	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034583	43668	SATNOVE DVOUSKRINKY	3 832,80	3 832,80	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034584	43658	SATNOVE DVOUSKRINKY	3 832,80	3 832,80	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno

Počet zobrazených záznamů: 389



Majetek Hmotný majetek								
Inventární číslo	Inv. číslo - staré	Název	Celková cena	Zúst. cena	Útvar	Budova	Umístění	Osoba
034585	43660	SATNOVE DVOUSKRINKY	3 832,80	3 832,80	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034586	43671	SATNOVE DVOUSKRINKY	3 832,80	3 832,80	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034587	43661	SATNOVE DVOUSKRINKY	3 832,80	3 832,80	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034588	43665	SATNOVE DVOUSKRINKY	3 832,80	3 832,80	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034589	43670	SATNOVE DVOUSKRINKY	3 832,80	3 832,80	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034590	43659	SATNOVE DVOUSKRINKY	3 832,80	3 832,80	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034591	43667	SATNOVE DVOUSKRINKY	3 832,80	3 832,80	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034592	43669	SATNOVE DVOUSKRINKY	3 832,80	3 832,80	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034593	43672	SATNOVE DVOUSKRINKY	3 832,80	3 832,80	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034595	43426	PONORNÝ MIXER SE SLEHACEM	19 623,10	19 623,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034596	43379	PODBERAK NEREZ	583,10	583,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034597	43378	PODBERAK NEREZ	583,10	583,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034598	43377	PODBERAK NEREZ	226,78	226,78	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034643	43447	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-65	593,80	593,80	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034644	43435	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-65	593,80	593,80	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034645	43436	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-65	593,80	593,80	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034646	43437	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-65	593,80	593,80	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034647	43438	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-65	593,80	593,80	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034648	43446	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-65	593,80	593,80	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034649	43444	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-65	593,80	593,80	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034650	43442	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-65	593,80	593,80	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034651	43645	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/3	260,60	260,60	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034652	43610	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/2	291,60	291,60	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034653	43620	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/2	291,60	291,60	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034654	43611	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/2	291,60	291,60	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034655	43613	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/2	291,60	291,60	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034656	43615	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/2	291,60	291,60	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034657	43616	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/2	291,60	291,60	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034658	43614	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/2	291,60	291,60	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034661	43640	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/2	927,00	927,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034662	43641	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/2	927,00	927,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034663	43642	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/2	927,00	927,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034664	43621	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/2	291,60	291,60	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034665	43622	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/2	291,60	291,60	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034666	43623	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/2	291,60	291,60	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034667	43624	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/2	291,60	291,60	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034668	43625	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/2	291,60	291,60	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034669	43626	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/2	291,60	291,60	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034670	43627	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/2	291,60	291,60	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034671	43628	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/2	291,60	291,60	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034672	43617	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/2	291,60	291,60	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034673	43618	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/2	291,60	291,60	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034674	43619	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/2	291,60	291,60	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034675	43639	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/2	927,00	927,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034676	43612	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/2	291,60	291,60	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034677	43609	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/2	291,60	291,60	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034678	43574	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/1	439,10	439,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034679	43579	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/1	439,10	439,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034680	43587	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/1	439,10	439,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034681	43588	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/1	439,10	439,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034682	43638	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/1	1 261,40	1 261,40	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034683	43589	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/1	439,10	439,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034684	43590	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/1	439,10	439,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034685	43591	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/1	439,10	439,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034686	43592	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/1	439,10	439,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034687	43593	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/1	439,10	439,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034688	43594	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/1	439,10	439,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034689	43629	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/1	1 261,40	1 261,40	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034690	43630	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/1	1 261,40	1 261,40	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034691	43631	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/1	1 261,40	1 261,40	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034692	43632	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/1	1 261,40	1 261,40	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034693	43633	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/1	1 261,40	1 261,40	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034694	43634	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/1	1 261,40	1 261,40	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034695	43635	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/1	1 261,40	1 261,40	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034696	43636	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/1	1 261,40	1 261,40	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034697	43637	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/1	1 261,40	1 261,40	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034698	43599	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/1	439,10	439,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034699	43600	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/1	439,10	439,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno

Počet zobrazených záznamů: 389



Majetek Hmotný majetek								
Inventární číslo	Inv. číslo - staré	Název	Celková cena	Zůst. cena	Útvar	Budova	Umístění	Osoba
034700	43601	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/1	439,10	439,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034707	43595	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/1	439,10	439,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034708	43577	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/1	439,10	439,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034709	43578	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/1	439,10	439,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034710	43584	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/1	439,10	439,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034711	43585	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/1	439,10	439,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034712	43586	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/1	439,10	439,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034713	43596	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/1	439,10	439,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034714	43597	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/1	439,10	439,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034715	43598	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/1	439,10	439,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034716	43581	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/1	439,10	439,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034717	43583	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/1	439,10	439,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034718	43582	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/1	439,10	439,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034719	43580	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/1	439,10	439,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034720	43576	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/1	439,10	439,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034721	43575	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/1	439,10	439,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034722	43602	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/1	439,10	439,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034723	43677	TREZOR PRIRUCNI	1 785,00	1 785,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034724	43646	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/3	260,60	260,60	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034725	43647	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/3	260,60	260,60	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034726	43648	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/3	260,60	260,60	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034727	43649	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/3	260,60	260,60	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034728	43650	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/3	260,60	260,60	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034729	43651	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/3	260,60	260,60	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034730	43652	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/3	260,60	260,60	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034731	43653	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/3	260,60	260,60	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034732	43654	VIKO GASTRONADOBY NEREZ 1/3	260,60	260,60	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034733	43537	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-200	1 046,00	1 046,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034734	43538	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-200	1 046,00	1 046,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034735	43489	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-200	1 712,40	1 712,40	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034736	43490	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-200	1 712,40	1 712,40	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034737	43491	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-200	1 712,40	1 712,40	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034738	43528	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-200	1 046,00	1 046,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034739	43529	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-200	1 046,00	1 046,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034740	43530	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-200	1 046,00	1 046,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034741	43545	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-200	1 046,00	1 046,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034742	43543	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-200	1 046,00	1 046,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034743	43539	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-200	1 046,00	1 046,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034744	43433	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-20	297,50	297,50	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034745	43434	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-20	297,50	297,50	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034746	43432	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-20	297,50	297,50	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034747	43431	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-20	297,50	297,50	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034748	43430	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-20	297,50	297,50	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034749	43516	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-150	1 487,50	1 487,50	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034750	43517	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-150	1 487,50	1 487,50	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034751	43518	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-150	1 487,50	1 487,50	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034752	43519	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-150	1 487,50	1 487,50	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034753	43520	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-150	1 487,50	1 487,50	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034754	43521	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-150	1 487,50	1 487,50	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034755	43511	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-150	940,10	940,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034756	43509	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-150	940,10	940,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034757	43472	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-100	558,10	558,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034758	43465	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-100	558,10	558,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034759	43463	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-100	558,10	558,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034760	43461	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-100	558,10	558,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034761	43460	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-100	558,10	558,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034762	43673	ETIKETOVACI KLESTE	1 547,00	1 547,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034763	43674	ETIKETOVACI KLESTE	1 547,00	1 547,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034764	43427	DRZAK PONORNEHO MIXERU	1 785,00	1 785,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034765	43494	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-100	986,50	986,50	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034766	43495	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-100	986,50	986,50	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034767	43462	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-100	558,10	558,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034768	43464	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-100	558,10	558,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034769	43466	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-100	558,10	558,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034770	43467	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-100	558,10	558,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034771	43468	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-100	558,10	558,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034772	43469	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-100	558,10	558,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034773	43470	GASTRONADOBA NEREZ 1/1-100	558,10	558,10	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno

Počet zobrazených záznamů: 389



Majetek Hmotný majetek								
Inventární číslo	Inv. číslo - staré	Název	Celková cena	Zůst. cena	Útvar	Budova	Umístění	Osoba
034774	43383	CEDNIK SPICAK	749,70	749,70	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034775	43385	CEDNIK SPICAK	749,70	749,70	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034852	46364	KOS NA PODNOSY DO MYCKY	975,80	975,80	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034853	44097	KOS NA PRIBORY DO MYCKY	1 808,80	1 808,80	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034854	43686	KOS NA SALKY DO MYCKY	606,90	606,90	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034855	43684	KOS NA TALIRE DO MYCKY	630,70	630,70	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034856	43685	KOS NA TALIRE DO MYCKY	630,70	630,70	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034857	43689	KOS NA SALKY DO MYCKY	606,90	606,90	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034858	43688	KOS NA SALKY DO MYCKY	606,90	606,90	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034859	43687	KOS NA SALKY DO MYCKY	606,90	606,90	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034860	44098	KOS NA PRIBORY DO MYCKY	1 808,80	1 808,80	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034861	46361	KOS NA PODNOSY DO MYCKY	975,80	975,80	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034862	46362	KOS NA PODNOSY DO MYCKY	975,80	975,80	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
034863	46363	KOS NA PODNOSY DO MYCKY	975,80	975,80	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035326	554253	CELA CHL.REFRIG.EASY	212 812,00	98 416,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035327	554239	CELA MRAZ.REFRIG.EASY/2X DVERE	277 861,00	128 502,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035328	554282	CHLAD.STUL S PRAC.DESKOU	82 080,00	37 962,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035330	554255	CHLADICI SKRIN FKS3600-10	9 707,00	9 707,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035331	554216	CHLADICI SKRIN FKS3600-10	19 414,00	19 414,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035332	554261	CHLADNICKA FKS5000-10	20 436,00	20 436,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035334	554279	ZAVAZECI VOZIK PRO KONVEKT.	40 892,00	14 481,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035341	554240	VOZIK SKRIN.VYHRIV.2X KRIDL.DVERE	134 102,00	62 014,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035342	5542112	VOZIK SERVIROVACI POJIZD.	5 827,00	5 827,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035343	5542123	VOZIK NA ODKLIZ.PODNOSU EN/GN	17 676,00	17 676,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035344	5542121	VOZIK NA ODKLIZ.PODNOSU EN/GN	17 676,00	17 676,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035345	5542120	VOZIK NA ODKLIZ.PODNOSU EN/GN	17 676,00	17 676,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035346	5542119	VOZIK NA ODKLIZ.PODNOSU EN/GN	17 676,00	17 676,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035347	5542122	VOZIK NA ODKLIZ.PODNOSU EN/GN	17 676,00	17 676,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035349	554269	VODOVOD.BATERIE S OT.RAMENEM	5 418,00	5 418,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035350	554281	VNEJ.ZAVAZ.VOZIK PRO KONVEKT.20 1/1	46 004,00	16 275,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035351	554215	VAHA MUSTK.TM150D+VYHODNOC.ZARIZENI	40 882,00	14 475,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035352	5542105	VAHA KOMBINOVA NA STOL.	14 059,00	14 059,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035353	554207	VAHA DIGIT. CAS-SW1/5	9 099,00	9 099,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035355	5542100	UNIVERSAL.KUCHYNSKY STROJ	112 421,00	51 975,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035356	554283	UNIVERSAL.KUCHYN.STROJ	112 421,00	51 975,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035359	554202	STUL+BLOK ZASUVEK A POLICE	26 272,00	26 272,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035365	554246	STUL SE ZASUVK.BLOKEM A POLICI	24 300,00	24 300,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035366	554257	STUL SE ZASUVK.A POLICI	24 995,00	24 995,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035367	554287	STUL SE ZASUVK.A POLICI	24 995,00	24 995,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035368	554288	STUL SE ZASUVK.A POLICI	24 995,00	24 995,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035373	554210	STUL S BLOKEM ZASUVEK A POLICI	25 250,00	25 250,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035375	554209	STUL MYCI S ROSTEM	25 987,00	25 987,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035376	554256	STUL CHLADICI S VANOU	49 306,00	22 785,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035377	554208	SKRABKA BRAMBOR SKBZ-20N	33 151,00	33 151,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035381	554242	REGAL N208 POJIZDNY	12 748,00	12 748,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035382	5542108	REGAL N208 POJIZDNY	12 145,00	12 145,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035383	554206	REGAL N208 POJIZDNY	12 145,00	12 145,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035393	554275	EL. KOTEL 100 L	127 920,00	45 283,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035395	554201	DREZ JEDNODILNY SVAROVANY	11 961,00	11 961,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035397	554296	DREZ DVOUDIL.SVAROVANY	19 321,00	19 321,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035398	554285	CHLADNICKA FKS5000-10	10 218,00	10 218,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035399	554286	CHLADNICKA FKS5000-10	10 218,00	10 218,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035400	554214	CHLADNICKA FKS5000-10	20 436,00	20 436,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035401	554217	CHLADNICKA FKS5000-10	20 436,00	20 436,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035456	48436	NABJECKA PRO PANASONIC KX	1 289,00	1 289,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035510	554254	CHLADICI SKRIN FKS3600-10	9 707,00	9 707,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035511	554212	CELA CHLAD.REFRIG.EASY	168 833,00	78 067,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035512	554238	CELA CHLADIRNA	138 931,00	64 251,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035514	554262	NEREZ SKRINKA OTEVRENA	13 627,00	13 627,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035587	554232	REGAL KOVOVY	2 034,00	2 034,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035588	554236	REGAL KOVOVY	2 034,00	2 034,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035589	554233	REGAL KOVOVY	2 034,00	2 034,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035590	554234	REGAL KOVOVY	2 034,00	2 034,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035591	554235	REGAL KOVOVY	2 034,00	2 034,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035592	554237	REGAL KOVOVY	2 034,00	2 034,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035594	554230	REGAL KOVOVY	2 034,00	2 034,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno

Počet zobrazených záznamů: 389

Majetek Hmotný majetek								
Inventární číslo	Inv. číslo - staré	Název	Celková cena	Zůst. cena	Útvar	Budova	Umístění	Osoba
035597	554203	PRAC.STUL S POLICI	11 440,00	11 440,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035598	554271	PRAC.STUL S POLICI	14 660,00	14 660,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035599	5542106	POLICE NASTEN.JEDNODILNA	4 519,00	4 519,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035600	5542107	POLICE NASTEN.JEDNODILNA	3 721,00	3 721,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035601	554292	POLICE NASTEN.JEDNODILNA	3 721,00	3 721,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035602	554249	POLICE NASTEN.JEDNODILNA	3 384,00	3 384,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035603	554250	POLICE NASTEN.JEDNODILNA	3 067,00	3 067,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035604	554248	POLICE NASTEN.JEDNODILNA	3 384,00	3 384,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035605	554291	POLICE NASTEN.JEDNODILNA	3 721,00	3 721,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035606	554251	POLICE NASTEN.JEDNODILNA	3 067,00	3 067,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035607	554205	POLICE NASTEN.JEDNODIL.	4 100,00	4 100,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035611	5542159	PODLAHOVA VPUST 6KS	61 177,00	21 661,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035612	554299	PEC TRITROUBOVA ELEKTRICKA	56 124,00	19 869,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035616	554213	NEREZ.NADOBA NA ODPADKY	5 428,00	5 428,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035617	554294	NEREZ.MYCI STUL S DREZEM	18 637,00	18 637,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035618	554218	NEREZ.MYCI STUL S DREZEM	15 743,00	15 743,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035619	554284	NEREZ.MYCI STUL S DREZEM	16 868,00	16 868,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035620	554245	NEREZ.MYCI STUL S DREZEM	15 191,00	15 191,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035621	5542111	NEREZ.KONZOLOVY DOPRAVNIK	152 320,00	53 939,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035622	554273	ELEKTRO VARNY KOTEL EVK250	122 676,00	43 445,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035623	554272	ELEKTRO VARNY KOTEL EVK250	122 676,00	43 445,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035624	554274	ELEKTRO VARNY KOTEL EVK150	97 016,00	34 350,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035625	554266	EL.SPORAK	120 253,00	42 559,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035626	554267	EL.SPORAK	120 253,00	42 559,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035627	554280	EL.PARNI KONVEKTOMAT 20 1/1	331 763,46	117 496,46	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035628	554278	EL.PARNI KONVEKTOMAT 10 1/1	234 301,00	82 951,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035629	554265	EL.PANEV 80L	120 880,00	42 793,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035630	554263	EL.PANEV 80L	120 880,00	42 793,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035636	554270	KUTR STOLNI R6	66 030,00	30 510,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035639	554268	FRITEZA Z NFRE810 EL.	114 876,00	40 677,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035641	5542114	NEREZ NADOBA NA ODPADKY	5 428,00	5 428,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035642	5542102	NEREZ MYCI STUL S DREZEM	23 533,00	23 533,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035646	554293	MYCKA CERNEHO NADOBI PW1 M	232 362,00	107 440,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035648	554295	NEREZ STUL PRAC.S POLICI	8 403,00	8 403,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035649	554297	NEREZ STUL PRAC. S POLICI	10 223,00	10 223,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035650	554260	NEREZ SKRINKA OTEVRENA	13 627,00	13 627,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035651	554298	NEREZ REGAL CTYRPOLICOVY	15 007,00	15 007,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035652	554290	NEREZ PRAC.STUL S POLICI	12 574,00	12 574,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035653	554289	NEREZ PRAC.STUL S POLICI	12 574,00	12 574,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035654	5542104	NEREZ PRAC.STUL S GRANIT.DESKOU	15 573,00	15 573,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035656	554277	NEREZ PRAC. STUL S POLICI	13 658,00	13 658,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
035657	554264	EL.PANEV 80L	120 880,00	42 793,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
192784	4368201	Obrabečka nerez	388,00	388,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
192785	4336101	Naběračka nerez 0,20dl	367,70	367,70	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
192786	4336201	Naběračka nerez 0,20dl	367,70	367,70	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
192787	4336901	Naběračka nerez slza	328,40	328,40	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
209148	57379	Skříň šatní dělená	3 953,13	3 953,13	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
209665	57025	židle kancelářská, čalouněná	1 226,89	1 226,89	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
209937	57297	židle kancelářská, čalouněná	1 226,89	1 226,89	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
210379	57760	Věšák stojanový	936,81	936,81	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
215512	60181	Drtič kuchyňského odpadu M55 standard	20 506,00	20 506,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
220174	61219	servirovací vozík 2 patra	3 588,00	3 588,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno
222634	62348	nářezový stroj GMS-300 šnekový	25 079,00	25 079,00	22	Skalka	KUCHYN	Nedefinováno

Počet zobrazených záznamů: 389



Inv.číslo	Inv.č.-staré	Název	Celková cena	Rok výroby	Budova	Umístění
034126	5542149	NEREZ MYCI STUL S DREZEM	14 169,00	2003	Skalka	KUCHYN VYDEJ
034127	5542147	CHLADICI SKRIN (NEREZ.DVERE)	15 324,00	2003	Skalka	KUCHYN VYDEJ
034506	43350	NABERACKA NEREZ 0,02DL	107,10	2004	Skalka	KUCHYN VYDEJ
034507	43348	NABERACKA NEREZ 0,02DL	107,10	2004	Skalka	KUCHYN VYDEJ
034508	43428	MIKROVLNNA TROUBA	2 142,00	2004	Skalka	KUCHYN VYDEJ
034510	43675	MANIPULACNI VOZIK NEREZ	5 355,00	2004	Skalka	KUCHYN VYDEJ
034602	43395	PLATA NA ZAKUSKY NEREZ	226,10	2004	Skalka	KUCHYN VYDEJ
034608	43404	PLATA NA ZAKUSKY NEREZ	226,10	2004	Skalka	KUCHYN VYDEJ
034609	43405	PLATA NA ZAKUSKY NEREZ	226,10	2004	Skalka	KUCHYN VYDEJ
034610	43406	PLATA NA ZAKUSKY NEREZ	226,10	2004	Skalka	KUCHYN VYDEJ
034611	43407	PLATA NA ZAKUSKY NEREZ	226,10	2004	Skalka	KUCHYN VYDEJ
034612	43408	PLATA NA ZAKUSKY NEREZ	226,10	2004	Skalka	KUCHYN VYDEJ
034613	43409	PLATA NA ZAKUSKY NEREZ	226,10	2004	Skalka	KUCHYN VYDEJ
034614	43410	PLATA NA ZAKUSKY NEREZ	226,10	2004	Skalka	KUCHYN VYDEJ
034616	43401	PLATA NA ZAKUSKY NEREZ	226,10	2004	Skalka	KUCHYN VYDEJ
034617	43399	PLATA NA ZAKUSKY NEREZ	226,10	2004	Skalka	KUCHYN VYDEJ
034618	43392	PLATA NA ZAKUSKY NEREZ	226,10	2004	Skalka	KUCHYN VYDEJ
034623	43373	NABERACKA NEREZ SLZA	328,40	2004	Skalka	KUCHYN VYDEJ
034624	43368	NABERACKA NEREZ 0,75DL	570,00	2004	Skalka	KUCHYN VYDEJ
034628	43366	NABERACKA NEREZ 0,33DL	415,30	2004	Skalka	KUCHYN VYDEJ
034631	43359	NABERACKA NEREZ 0,20DL	367,70	2004	Skalka	KUCHYN VYDEJ
034632	43357	NABERACKA NEREZ 0,20DL	367,70	2004	Skalka	KUCHYN VYDEJ
034634	43360	NABERACKA NEREZ 0,20DL	367,70	2004	Skalka	KUCHYN VYDEJ
034638	43353	NABERACKA NEREZ 0,05DL	220,00	2004	Skalka	KUCHYN VYDEJ
034639	43354	NABERACKA NEREZ 0,05DL	220,00	2004	Skalka	KUCHYN VYDEJ
034641	43355	NABERACKA NEREZ 0,05DL	220,00	2004	Skalka	KUCHYN VYDEJ
034642	43349	NABERACKA NEREZ 0,02DL	107,10	2004	Skalka	KUCHYN VYDEJ
034865	44351	POKLADNI ZASUVKA	3 558,00	2004	Skalka	KUCHYN VYDEJ
034930	43690	SNIMACI HLAVA EM2 DIP	15 765,00	2004	Skalka	KUCHYN VYDEJ
035329	5542152	CHLADICI SKRIN (SKL.DVERE)	14 670,00	2003	Skalka	KUCHYN VYDEJ
035335	5542145	ZASOBNIK PECIVA	13 699,00	2003	Skalka	KUCHYN VYDEJ
035336	5542116	VYHRIVANY VOZIK NA 90 TALIRŮ	20 426,00	2003	Skalka	KUCHYN VYDEJ
035337	5542130	VYHRIVANY VOZIK NA 90 TALIRŮ	20 426,00	2003	Skalka	KUCHYN VYDEJ
035338	5542129	VYHRIVANY VOZIK NA 90 TALIRU	20 426,00	2003	Skalka	KUCHYN VYDEJ
035339	5542117	VYHRIVANY VOZIK NA 90 TALIRU	20 426,00	2003	Skalka	KUCHYN VYDEJ
035340	5542128	VYHRIVANY VOZIK NA 90 TALIRU	20 426,00	2003	Skalka	KUCHYN VYDEJ
035357	5542109	TUNEL.KOSOVA MYCKA RT140ED	320 389,00	2003	Skalka	KUCHYN VYDEJ
035358	5542110	TRIDICI STUL+POJEZD NA TABLA	39 839,00	2003	Skalka	KUCHYN VYDEJ
035369	5542126	STUL S POLICI A OHRIVACI VANOU	28 584,00	2003	Skalka	KUCHYN VYDEJ
035370	5542127	STUL S POLICI A OHRIVACI VANOU	28 584,00	2003	Skalka	KUCHYN VYDEJ
035371	5542125	STUL S POLICI A OHRIVACI VANOU	28 584,00	2003	Skalka	KUCHYN VYDEJ
035372	554244	STUL S CHLADICI VANOU	51 013,00	2003	Skalka	KUCHYN VYDEJ
035374	5542139	STUL POKLADNI	19 884,00	2003	Skalka	KUCHYN VYDEJ
035378	5542132	SKL.VITRINA S CHLAZ.VANOU	114 733,00	2003	Skalka	KUCHYN VYDEJ
035379	5542131	SKL.VITRINA S CHLAZ.VANOU	114 733,00	2003	Skalka	KUCHYN VYDEJ
035380	5542133	SKL.VITRINA S CHLAZ.VANOU	96 352,00	2003	Skalka	KUCHYN VYDEJ
035394	5542115	DRTIC KUCHYNSKEHO ODPADU	35 482,00	2003	Skalka	KUCHYN VYDEJ

035396	554243	DREZ JEDNODILNY SVAROVANY	12 983,00	2003	Skalka	KUCHYN VYDEJ
035513	5542153	CHLADICI SKRIN (SKL.DVERE)	14 670,00	2003	Skalka	KUCHYN VYDEJ
035595	5542151	REGAL CTYRPOLICOVY NEREZ	12 912,00	2003	Skalka	KUCHYN VYDEJ
035596	554276	PRACOVNI STUL NEREZ	8 649,00	2003	Skalka	KUCHYN VYDEJ
035608	5542157	POJIZDNY ZASOB.NA PLATA A PRIBORY	7 146,00	2003	Skalka	KUCHYN VYDEJ
035609	5542158	POJIZDNY ZASOB.NA PLATA A PRIBORY	7 146,00	2003	Skalka	KUCHYN VYDEJ
035610	5542154	POJEZD NA TABLA	60 847,00	2003	Skalka	KUCHYN VYDEJ
035613	5542118	NEVYHRIVANY VOZIK NA KOSE	16 336,00	2003	Skalka	KUCHYN VYDEJ
035614	5542156	NEVYHRIVANY VOZIK NA KOSE	16 306,00	2003	Skalka	KUCHYN VYDEJ
035632	5542140	MASKA VYDEJNI	10 121,00	2003	Skalka	KUCHYN VYDEJ
035633	5542141	MASKA VYDEJNI	10 121,00	2003	Skalka	KUCHYN VYDEJ
035634	5542142	MASKA VYDEJNI	10 121,00	2003	Skalka	KUCHYN VYDEJ
035635	5542138	MASKA VYDEJNI	14 302,00	2003	Skalka	KUCHYN VYDEJ
035640	5542148	FRITEZA EL. FR350E	48 651,00	2003	Skalka	KUCHYN VYDEJ
035643	5542143	NASTAVBA VYDEJ.JEDNOPATR. 8,8M	107 505,00	2003	Skalka	KUCHYN VYDEJ
035647	5542150	MRAZICI SKRIN	19 113,00	2003	Skalka	KUCHYN VYDEJ
035655	5542103	NEREZ PRAC.STUL S GRANIT.DESKOU	14 616,00	2003	Skalka	KUCHYN VYDEJ
228071	65777	Termos nerez 13 litrů s výpustí Tom	2 198,00	2014	Skalka	KUCHYN VYDEJ







## Prostory kuchyně a jídelny:

### 1 PP

LEGENDA MÍSTNOSTI		
Č.M.	NÁZEV MÍSTNOSTI	PLOCHA
-1.01	ČISTÁ PŘÍPRAVA ZELENINY	8,2
-1.02	HRUBÁ PŘ. ZELEN. A SKLAD	28.
-1.03	DENNI MÍSTNOST- KUCH.BLOK	9,0
-1.04	SKLAD OBALŮ	5,2
-1.05a	ZÁDVEŘI	5,5
-1.05b	SKLAD ODPADKŮ	2,1
-1.06a	MANIPULAČNÍ PROSTOR	18.
-1.06b	MYTI TRANSPORT. NÁDOB	1,5
-1.07	ÚKLID	1,5
-1.08	ÚSEK VYTLOUKÁNÍ VAJEC	11.
-1.09	SKLAD Č.1-SUCHÝ	ZO
-1.10	SKLAD Č.2-DKP	12.
-1.11	KANCELÁŘ KUCHYŇ.BLOKU	8,6
-1.12	PŘEDSÍŇ KUCH.BLOKU	6,3
-1.13	CHODBA-SKLADY PRO	16,
-1.14	EXPEDICE	18,
-1.15	PŘÍPRAVNA MASA	20.
-1.16	KANCELÁŘ ŠÉFKUCHAŘE	4,5
-1.17	ÚSEK STUDENÉ KUCHYŇE	11,
-1.18	VARNA	63,
-1.19	UMYVÁRNA PROVOZ.NÁDOBI	9,4
-1.20	PŘÍPRAVNA TĚSTA	12,
-1.70	ŠATNA- M - PERSONAL	4,7
-1.71	ŠATNA - Ž - PERSONAL	7,2
-1.72a	SPRCHA- M - PERSONAL	4,8
-1.72b	WC - M - PERSONAL KUCHYŇ	1,2
-1.72c	WC - Ž - PERSONAL KUCHYŇ	1,4
-1.72d	SPRCHA-Ž- PERSONAL	3,3

### 1 NP

Č.M.	NÁZEV MÍSTNOSTI	PLOCHA
0101	JIDELNA	271,47
0102	MYCI LINKA BILÉHO	22,19
0103	VÝDEJ JÍDLA	43,81
0104	EXPEDICE	14,2
0170	WC - JIDELNA-	1,57
0171	UMYVÁRNA- JIDELNA-	1,28
0172	ÚKLID - JIDELNA-	1,58
0175	ÚNIKOVÁ CHODBA-	32,9
0188	PŘEDSÍŇ WC - MUŽI	7,83
0188	PISOÁR-MUŽI	3,82
0188	WC - MUŽI	1,08
0188	WC - MUŽI	1,08
0189	PŘEDSÍŇ WC-ŽENY	6,17
0189	WC - ŽENY	1,13
0189	WC - ŽENY	1,13
0189	WC-ŽENY	1,13
0189	ÚKLID	4,23

V Praze dne 15.10.2014

Za ČSÚ předal:

Bc. Luděk Horký  
Odbor hospodářské správy, majetku a investic

Za Petr Dussmann, s.r.o. převzal:

Vlastimil Brož  
vedoucí provozu kuchyně



## Stravovací provoz - technická zpráva

### Obsah:

1. Úvod
2. Charakteristika provozu
3. Popis technologie výroby
4. Doprava a manipulace s materiálem
5. Nároky na el. energii
6. Údržba
7. Hygiena pracovního prostředí a sanitace
8. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci
9. Pracovní prostředí
10. Prostory kuchyně
11. Soupis vybavení

1. 8. 2013

# 1. Úvod

Výrobní kapacita stravovacího provozu v objektu Českého statistického úřadu na adrese Na padesátém 81, Praha 10, je navržena na 800 jídel za směnu, předpoklad denního průměru je cca 450 obědů.

## 2. Charakteristika provozu

Stravovací provoz je rozvržen do dvou podlaží objektu.

Skladový a výrobní provoz je situován v 1. PP. Zde je příjem surovin, skladové prostory, hrubé i čisté přípravný potravin, hlavní výrobní provoz, umývárna provozního nádobí a transportních prostředků. Je zde umístěno i sociální zázemí personálu včetně šaten a denní místnosti.

V 1. NP je umístěna jídelna s výdejem pokrmů a umývárnou stolního nádobí.

## 3. Popis technologie výroby

### 3.1 Příjem surovin

Příjem surovin bude prováděn přes příjmový prostor ruční manipulací do jednotlivých skladů. Předpokládá se denní zásobovací cyklus.

### 3.2 Sklady

Zboží je provozovatel povinen ukládat do skladových prostor podle druhů a požadavků na způsob uskladnění podle předpisu výrobce. Zelenina bude ukládána ve skladu zeleniny a v chladicím boxu, maso v chladicím boxu, pro ostatní potraviny slouží chladicí a mrazicí boxy a suchý sklad. Z jednotlivých skladů budou suroviny odebírány k přípravě a konečné úpravě. Součástí skladového provozu je i sklad odpadků.

### 3.3 Výrobní provoz

#### 3.3.1 Přípravny

Pro hrubé očištění a opracování surovin slouží hrubé přípravny v těsné blízkosti příslušných skladů.

Hrubá přípravná masa je vybavena pro očištění a hrubé naporcování masa před jeho dalším zpracováním v kuchyni. Předpokládá se dovoz masa v kuchyňské úpravě.

Čerstvá zelenina a brambory jsou zbavovány slupek a čištěny v samostatné přípravně zelenin.

Pro čištění

kořenové zeleniny je přípravná vybavena škrabkou na brambory, kde je možno připravit potřebné množství z uložených zásob.

Přípravná vaječ je vybavena v souladu s příslušným nařízením vyhlášky 137/2001 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

#### 3.3.2 Výrobní část

Výroba jídel v kuchyni probíhá ze surovin tradičním způsobem podle technologického postupu od přípravy surovin až po konečnou tepelnou úpravu. Suroviny se nejprve na určených pracovištích připraví. Kromě již popsané hrubé úpravy masa a zeleniny proběhne v kuchyni čistá příprava surovin, včetně přípravy těsta. Dále se připravené polotovary tepelně zpracují. Suroviny pro studenou kuchyni se zpracují na pracovištích studené kuchyně.

Výroba a expedice teplých i chlazených nápojů probíhá ve výrobních aparátech ve výdejní lince v I.NP.

Kapacita strojního vybavení je v souladu s požadovanou výrobní kapacitou.

#### 3.3.3 Výdej jídel

Výdej jídel je řešen v 1. NP jako samoobslužná výdejní linka, v níž jsou osazeny teplé i chlazené výdejní pulty, kde probíhá porcování na talíře. Strávník si pokrm odnáší ke konzumaci do jídelny na podnosu. Hlavní jídlo (4 druhy) včetně polévky budou uloženy a vydávány z vyhřívaných vodních lázní s výdejní galerkou. Výrobky studené kuchyně a cukrářské výrobky budou uloženy a vydávány z chlazené nabídkové vitríny. Část pokrmů (minutky) bude připravována v zápolí výdejní linky. Výdejní linka je ukončena zdvojeným pokladním boxem s koncovým zařízením zúčtovacího systému

#### 3.3.4 Umývání nádobí

Použité stolní nádobí odnášejí strážníci v jídelně na manipulační vozíky, které personál po naplnění odváží do umývárny stolního nádobí. Zde personál umývárny nádobí třídí, zbavuje zbytků jídel a připravuje k mytí. Nádobí se umývá v mycím stroji o kapacitě 2000 talířů za 1 hodinu. Umyté nádobí se dopravuje zpět do výdeje v pojízdných vyhřívaných zásobnících.

Špinavé nádobí z varny a připraven se umývá v umývárně kuchyňského nádobí v mycím stroji. Čisté nádobí se ukládá do skladových regálů.

Odpad z umýváren, připraven i z varny se bude odvážet do skladu odpadků.

#### 4. Doprava a manipulace s materiálem

Příjem surovin se předpokládá kusově ruční manipulací. Vertikální spojení obou podlaží zajišťují nákladní výtahy pro dopravu jídel a odpadů a personální schodiště.

#### 5. Nároky na el. energii

instalovaný příkon	358 kW
plánovaný skutečný příkon	250,6 kW

#### 6. Údržba

Zařízení stravovací části je náročné na pravidelnou preventivní údržbu, tj. plánované denní ošetřování strojů a zařízení. Obslužný personál musí být poučen a zaškolen na všech typech technologického zařízení a to jak z hlediska vlastní technologie, tak i z hlediska bezpečnosti. Pro zajištění čistoty kuchyňských provozuje nutno použít běžných úklidových zařízení a pomůcek (úklidové nádoby, mopy, čisticí stroje) nikoli čištění pomocí stříkající vody z hadice.

## 7. Hygiena pracovního prostředí a sanitace

Nedílnou součástí zařízení stravovacího provozu je sanitační řád, který zahrnuje soubor opatření zajišťujících technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků vyplývajících z příslušných zákonů, vyhlášek a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydaných Ministerstvem zdravotnictví ČR.

## 8. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných bezpečnostních předpisů, které musejí být bezpodmínečně dodržovány.

Prostor kolem technologických zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, provozním, montážním i údržbovým nárokům. Za provozu je nutná zvýšená opatrnost pracovníků obsluhujících zařízení s vařící vodou a zvláště s vařícím tukem, kde je dosahována teplota přes 180°C. Při manipulaci s horkými nádobami je nutno používat předepsané ochranné pomůcky. V provozu je nutno bezpodmínečně dodržovat veškeré předpisy pro obsluhu strojního vybavení.

Veškeré osoby pracující ve stravovacím provozu musí mít předepsanou zdravotní prohlídku nebo platný zdravotní průkaz.

Řádný provoz stravovacího provozu nemá negativní vliv na životní prostředí.

## 9. Pracovní prostředí

Prostředí v jednotlivých místnostech je stanoveno podle ČSN 33 2000-3 pouze jako doporučené pro komisionální schválení. Návrh vychází z technologického provozu kuchyně a z použitých el. zařízení.

1. Hrubá příprava zeleniny	AA5, AD4, AD3
2. Přípravna masa	AA5, AD3
3. Chodba před chladicími boxy	AA5, ADI
4. Přípravna vajec	AA5
5. Sklad brambor a zeleniny	AA5, ADI
6. Chladírny, mrazírny	AB3
7. Čistá přípravna zeleniny	AA5, AD2
8. Přípravna těsta	AA5, AD2
9. Studená kuchyně	AA5, AD2
10. Varna	AA6,AD3,AD1
11. Umývárna kuchyňského nádobí	AA5, AD4, AD2, ADI
12. Výdej jídel	AA5, AD2

13. Umývárna stolního nádobí

AA5, AD4, AD2, AD 1

14. Čištění nádob na odpadky

AA5, AD4, AD2

V ostatních místnostech kuchyňského provozu prostředí normální.

V kuchyňském provozu se neuvažuje, že by elektrické stroje a přístroje byly v dosahu vody stříkající, tryskající ze všech stran, nebo že by mohly být vodou zaplaven







## Prostory kuchyně – 1 PP

Č.M.	NÁZEV MÍSTNOSTI	PLOCHA H2
-1.01	ČISTÁ PŘÍPRAVNA ZELENINY	8,2
-1.02	HRUBÁ PŘ. ZELEN. A	28,1
-1.03	DENNÍ MÍSTNOST-	9,04
-1.04	SKLAD OBALŮ	5,25
-	ZÁDVEŘI	5,51
-	SKLAD ODPADKŮ	2,12
-	MANIPULAČNÍ PROSTOR	18,95
-	MYTÍ TRANSPORT.	1,59
-1.07	ÚKLID	1,5
-1.08	ÚSEK VYTLOUKÁNÍ	11,4
-1.09	SKLAD Č.1-SUCHÝ	ZO.-
-1.10	SKLAD Č.2-DKP	12,34
-1.11	KANCELÁŘ	8,68
-1.12	PŘEDSÍŇ KUCH.BLOKU	6,34
-1.13	CHODBA-SKLADY PRO	16,59
-1.14	EXPEDICE	18,85
-1.15	PŘÍPRAVNA MASA	20,-
-1.16	KANCELÁŘ	4,5
-1.17	ÚSEK STUDENÉ	11,58
-1.18	VARNA	63,31
-1.19	UMYVÁRNA	9,4
-1.20	PŘÍPRAVNA TĚSTA	12,1
-1.70	ŠATNA- M - PERSONAL	4,7
-1.71	ŠATNA - Ž - PERSONAL	7,28
-	SPRCHA- M - PERSONAL	4,85
-	WC - M - PERSONAL	1,25
-	WC - Ž - PERSONAL	1,44
-	SPRCHA-Ž- PERSONAL	3,37

## Prostory kuchyně a jídelny – 1 NP

Č.M.	NÁZEV MÍSTNOSTI	PLOCH
0101	JIDELNA	271,47
0102	MYCÍ LINKA BÍLÉHO	22,19
0103	VÝDEJ JÍDLA	43,81
0104	EXPEDICE	14,2
0170	WC - JIDELNA- PERSONÁL	1,57
0171	UMYVÁRNA- JIDELNA-	1,28
0172	ÚKLID - JIDELNA-	1,58
0175a	ÚNIKOVÁ CHODBA-	32,9
0188a	PŘEDSÍŇ WC - MUŽI	7,83
0188	PISOÁR-MUŽI	3,82
0188c	WC - MUŽI	1,08
0188	WC - MUŽI	1,08
0189a	PŘEDSÍŇ WC-ŽENY	6,17
0189	WC - ŽENY	1,13
0189c	WC - ŽENY	1,13
0189	WC-ŽENY	1,13
0189e	ÚKLID	4,23

## 11 Soupis vybavení

Nářezový stroj GLS 275  
Chladicí stůl s pracovní deskou  
Univerzální kuchyňský stroj  
Elektrický kotel 100l  
Elektrický kotel varný EVK 250l  
Elektrický kotel varný EVK 250l  
Elektrický kotel varný EVK 150l  
Elektrický sporák  
Elektrický sporák  
Elektrický parní konvektomat 20x1/1  
Elektrický parní konvektomat 10x1/1  
Elektrická pánev 80l  
Elektrická pánev 80l  
Elektrická pánev 80l  
Kutr stolní R6  
Fritéza NFRE810 Elektrická  
Vyhřívací vozík 90 talířů  
Vyhřívací vozík 90 talířů  
Vyhřívací vozík 90 talířů  
Ohřívací vana  
Ohřívací vana  
Ohřívací vana  
Skleněná vitrína s chlazenou vanou  
Skleněná vitrína s chlazenou vanou  
Skleněná vitrína s chlazenou vanou  
Kávovar  
Fritéza FR350E Elektrická  
Chladnička FKS5000-10  
Ponorný mixer se šlehačem  
Nářezový stroj GMS-300 šnekový  
Krouhač zeleniny CL50 ultra  
Vozík skříňový vyhřívaný dvoukřídlový  
Škrabka brambor SKBZ-20N  
Chladnička FKS5000-10  
Mrazicí box REFRIGER EASY  
Chladicí box  
Myčka černého nádobí PW1 M  
Vyhřívací vozík 90 talířů  
Vyhřívací vozík 90 talířů  
Tunelová kosová myčka RT140ED  
Drtič kuchyňského odpadu  
Nerez konzolový dopravník  
Drtič kuchyňského odpadu M55  
Chladnička FKS5000-10  
Váha kombinovaná stolní  
Univerzální kuchyňský stroj

Pec třítrubová elektrická  
Chladicí box REFRIGER EASY  
Stůl chladicí s vanou  
Mlýnek na maso  
Chladicí skříň FKS3600-10  
Chladicí skříň FKS5000-10  
Váha digitální CAS-SW1/5  
Stůl chladicí s vanou