



# RESTAURACE U HANIČKY

## JÍDELNÍ LÍSTEK

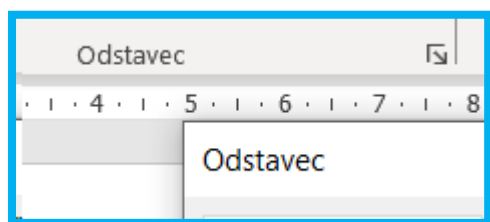
### Studené předkrmy

Slepičí vývar s domácími nudlemi, masem a mrkví.....	51	Kč
Slepičí vývar s domácími nudlemi, masem a mrkví.....	51	Kč
Slepičí vývar s domácími nudlemi, masem a mrkví.....	51	Kč

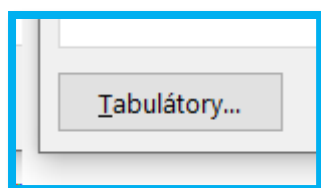
### Polévky

Slepičí vývar s domácími nudlemi, masem a mrkví.....	51	Kč
Slepičí vývar s domácími nudlemi, masem a mrkví.....	120	Kč
Slepičí vývar s domácími nudlemi, masem a mrkví.....	2,50	Kč
Slepičí vývar s domácími nudlemi, masem a mrkví.....	0,80	Kč

Klikneme na Odstavec - vpravo malé okénko se šipkou



Potom na tlačítko vlevo dole Tabulátory...



Pak nastavíme Umístění zarážek, zarovnaní Vpravo, Vodicí znak (2) a Nastavit.

The image shows the Microsoft Word interface with the 'Tabulátory' (Tabs) dialog box open. The 'Umístění zarážek' (Tab positions) field is set to 17 cm. The 'Zarovnaní' (Alignment) section has 'Vpravo' (Right) selected. The 'Vodicí znak' (Leader) section has '2 .....'. The 'Nastavit' (Set) button is highlighted with a red box. The background shows a menu with items like 'Studené předkrmy' and 'Polévky'.

Místo jídelního lístku můžeme vyrobit třeba ceník zboží, obsah knihy apod.

The image shows a two-page spread. The left page features a circular illustration of a seagull on a beach with a kefir jar and a small umbrella. The right page is a table of contents titled 'Obsah'.

Obsah	
Úvod .....	5
<i>Predstavenie kefiru</i> .....	9
Vřáčný priateľ .....	10
Príprava kefiru .....	11
Zloženie kefiru .....	13
Spolupráca mikrobiálneho celku .....	15
Liečivé účinky .....	21
<i>Otázky a odpovede</i> .....	29
Základný prehľad .....	30
Kefirové jadro .....	35
Príprava kefiru .....	41
Mlieko .....	47
Použitie kefiru .....	51
Recepty s kefirom .....	55
<i>Kefir, výživa a život</i> .....	65
Živé dedičstvo .....	66
Najstarší známy syr bol kefirový .....	68
Probiotiká a fermentácia .....	70
Plnohodnotná výživa .....	73
Tajomstvo nesmrteľnosti .....	79
Žijeme s kefirom .....	83
<i>Dodatok</i> .....	87
Odkazy .....	88
Večer s kefirom .....	89
Slová na Zemi .....	91
Pramene .....	92

# Ukázka jídelního lístku z roku 1938 - v té době nebyly počítače!



## JÍDELNÍ LÍSTEK

od 10. ledna do 17. ledna 1938

5., 6., 7. etáž Obchodní dům **Aafa**

### FONDELÍ:

#### POLEVKA:

Se siraquháním, zasm. zelenin. -.50

#### MASA A PŘÍKRMY:

Hovězí, koprová, knedlík 2.50

Vepřová, zelí, knedlík 3.-

Svíčková na smetaně, knedlík 3.-

Sekaná, brambory, okurek 3.-

Kynuté knedlíky 1 kus -.50

#### VEČERE:

Uzené, brambory, okurek 3.-

Sekaná, brambory, okurek 3.-

Dušená játra s rýží 3.-

Rízec, bramborový salát 3.50

Vaječina, chléb, okurek 3.-

Telecí na paprice, knedlík 3.-

### ÚTERÝ:

#### POLEVKA:

Krupicová, zasm. jaternicová -.50

#### MASA A PŘÍKRMY:

Hovězí, houbová, knedlík 2.50

Vepřová, zelí, knedlík 3.-

Jaternice, zelí, brambory 3.-

Vepřový kotlet na papr. s rýží 3.-

Nudlový nákyp 2.-

#### VEČERE:

Vepřová, zelí, knedlík 3.-

Svíčková na smetaně, knedlík 3.-

Sunka, chléb, okurek 3.-

Palačinky s marmeládou 1 ks 1.-

Kyselé mléko, brambory 1.-

Sunkové šličky, okurek 2.50

### STŘEDA:

#### POLEVKA:

S kapáním, zasm. bramborová -.50

#### MASA A PŘÍKRMY:

Hovězí, šponát, brambory 2.50

Vepřová, zelí, knedlík 3.-

Znojemská roštěná, rýže 3.-

Sogedinský guláš, knedlík 3.-

Šunkové šličky 3.-

#### VEČERE:

Vepřová, zelí, knedlík 3.-

Vepřový kotlet na papr. s rýží 3.-

Nářez, chléb, okurek 3.-

Ruská vejce 3.-

Kyselé mléko, brambory 1.-

Smažený řízek, bramb., komp. 4.50

### ČTVRTEK:

#### POLEVKA:

Rýžová, zasm. fazolová -.50

#### MASA A PŘÍKRMY:

Hovězí, okurková, knedlík 2.50

Vepřová, zelí, knedlík 3.-

Sekaná, bramborový salát 3.-

Hovězí pečené, makarony 2.50

Zemlovka 2.-

Kynuté knedlíky 1 kus -.50

#### VEČERE:

Vaječina, chléb, okurek 3.-

Bramborové placky -.50

Kyselé mléko, brambory 1.-

Vepřová, zelí, knedlík 3.-

Telecí peč., bramb., okurek 3.-

Domácí zabijačka, zelí, bramb. 2.50

### PÁTEK:

#### POLEVKA:

Nudlová, zasm. rýžová -.50

#### MASA A PŘÍKRMY:

Hovězí, kapusta, brambory 2.50

Vepřová, zelí, knedlík 3.-

Uzené, hrách se škv., ok. 3.-

Dušená játra s rýží 3.-

Rýžový nákyp 2.-

Kynuté knedlíky 1 kus -.50

#### VEČERE:

Sekaná, brambory, okurek 3.-

Dušená játra s rýží 3.-

Nářez, chléb, okurek 3.-

Palačinky s marmeládou 1 ks 1.-

Kyselé mléko, brambory 1.-

Domácí uzené, zelí, knedlík 3.-

### SOBOTA:

#### POLEVKA:

Fličková, hrachová -.50

#### MASA A PŘÍKRMY:

Hovězí, rajská, knedlík 2.50

Vepřová, zelí, knedlík 3.-

Svíčková na smetaně, knedlík 3.-

Sekaná, brambory, okurek 3.-

Kynuté knedlíky 1 kus -.50

#### VEČERE:

Vepřová, zelí, knedlík 3.-

Vaječina, chléb, okurek 3.-

Ruská vejce 3.-

Klobáska, hořčice, chléb 2.50

Roštěná s rýží 3.-

Smaž. řízek, bramb. salát 3.50

### NEDELE:

#### POLEVKA:

Nudlová -.50

#### MASA A PŘÍKRMY:

Vepřová, zelí, knedlík 3.-

Uzené, zelí, knedlík 3.-

Sekaná, brambory, okurek 3.-

Rízec, bramborový salát 3.50

Husa, zelí, knedlík 4.-

#### VEČERE:

Rízec, bramborový salát 3.50

Vepřová, zelí, knedlík 3.-

Palačinky s marmeládou 1 ks 1.-

Kyselé mléko, brambory 1.-

Uzený, bramborová kaše 2.-

Trhanec se škv. 2.50

Čočka s vejci, chléb 2.50

Restované ledvinky s rýží 3.50

Kromě teplých jídel podáváme ve velkém výběru jídla studená. - Naším návštěvníkům přejeme dobré pochutnání. Každé úterý a čtvrtek domácí zabijačka.

Jídelny jsou otevřeny od 5 do 21 hodin.