
Speciality saské kuchyně provoní univerzitní menzu

Speciality saské kuchyně provoní univerzitní menzu

Zajímá vás, jak chutná drážďanská hovězí pečeně s jablečným zelím nebo lužické mleté maso s okurkovým salátem v kopro-smetanové zálivce? Speciality německé kuchyně můžete ochutnat během labužnického Týdne saské kuchyně v menze na Právnické fakultě UK (náměstí Curieových 7, Praha 1). V rámci dlouholeté spolupráce mezi Kolejemi a menzami UK a Studentenwerk Dresden budou v týdnu od **5. do 9. listopadu 2012** pro návštěvníky univerzitní menzy vařit němečtí kuchaři.

Univerzita Karlova v Praze Koleje a menzy pořádají

Týden Saské kuchyně

Ve dnech 5. – 9. listopadu 2012

v Menze Právnická, nám. Curieových 901/7, Praha 1



GPS: 50°5'30.880"N, 14°25'3.821"E
MHD: Metro „A“ Staroměstská, TRAM 17,
BUS: 207 zastávka Právnická fakulta

**Můžete vybírat z následujících specialit
„Saské kuchyně“, které pro Vás připraví
němečtí kuchaři ze „Studentenwerk Dresden“**

Pondělí 5. 11. 2012

- Spreewaldský steak s opékanými bramborami a ledovým salátem
- Saské maso na cibulce, brambory s petrželkou, červená řepa

Úterý 6. 11. 2012

- Sled'ové filety paní domácí, brambory s petrželkou
- Zelná roláda s dušeným zelím a bylinkovými brambory

Středa 7. 11. 2012

- Radebergská vepřová roláda s brokolici, petrželové brambory
- Selské maso na černém pivu s čemým kořenem, brambory nebo knedlík

Čtvrtek 8. 11. 2012

- Drážďanská hovězí pečeně s jablečným zelím, „Klöße“ nebo knedlík
- Saské kuřecí maso s opečenými brambory a rajčatovým salátem

Pátek 9. 11. 2012

- Lužické mleté maso s okurkovým salátem v kopro-smetanové zálivce, tomatová růže
- Saské bramborové placky s jablečnou omáčkou