

## HOTOVÉ JÍDLO

Naše produkty jsou již tepelně zpracované. Jejich příprava tedy spočívá pouze v ohřevu. Nemusíte přidávat žádnou vodu ani jidlo převářet.

Není vakuováno! Jídla v sáčcích jsou bez přílohy.

## DLOUHÁ DOBA SPOTŘEBY

Jak je možné, že naše produkty mají dobu spotřeby 10 let? Používáme technologii CTP, kterou je možné přirovnat k známému zavařování, kdy jsou již uvařená jídla zabalena do obalu a za pomoci vysoké teploty sterilována. Dobu spotřeby máme oficiálně certifikovanou Zkušební laboratoří v Hradci Králové.

## SKLADOVÁNÍ DO +30 °C

Produkty EXPRES MENU nemusíte skladovat v lednici ani mrazáku. Jednoduše je uskladněte tam, kde je stabilní teplota do +30 °C a kde zároveň nebudou na přímém slunci. Krátkodobě vydrží i vyšší teplotu, např. během cesty do Chorvatska nebo při turistickém výstupu.

## ŽÁDNÁ CHEMIE

Během přípravy jídel nepoužíváme žádné chemické přísady. Naši základní a jedinou přísadou jsou vždy 100% čerstvé přírodní suroviny. Odmítáme používat jakékoli chemické konzervanty.

## ČESKÝ VÝROBEK

Jsme rodinná firma z Podkrkonoší (Trutnov). Naším cílem je přinášet zákazníkům radost z kvalitních produktů. Všechny výrobky jsou výsledkem práce zkušených kuchařů, kteří ručně připravují každý pokrm.



## EXPRES MENU



# EXPRES MENU



*Jídlo od rodinné firmy z Krkonoš*



SKLADOVÁNÍ

OHŘEV

BEZ LEPKU

BEZ ÉČEK



## NÁŠ SORTIMENT

### POLÉVKY

2 porce

- Hovězí vývar s masem a zeleninou ●●
- Kuřecí vývar s masem a zeleninou ●●
- Bramborová polévka ●●●
- Zelná s klobásou ●●●
- Italická rajčatová polévka ●●●
- Dršťková polévka ●●●
- Gulášová polévka ●●●
- Kulajda s liškami ●●●
- Hrachová polévka ●●●
- Čočková polévka ●●●
- Bořšč ●●●
- Žampionový krém ●●●

### Hlavní jídla

1 porce, bez přílohy

#### DRŮBEŽÍ MASO

- Kuře po mexicku ●●●
- Kuře na žampionech ●●●
- Krůta podle rychtáře ●●●
- Krůta na asijský způsob ●●●
- Baby karotka s krůtím masem ●●●

#### VEPŘOVÉ MASO

- Krakonošův oheň ●●●
- Katův šleh ●●●
- Kovářova vepřová pečeně ●●●
- Vepřový guláš ●●●
- Vepřové maso s mrkví ●●●
- Vepřové na smetaně ●●●
- Moravská kapsička ●●●
- Vepřové maso s fazolemi ●●●

#### HOVĚZÍ MASO

- Znojemská hovězí pečeně ●●●
- Hovězí s křenovou omáčkou ●●●
- Štěpánská pečeně ●●●
- Kotlíkový guláš ●●●
- Zelené fazolky s hovězím masem ●●●

#### ZVĚŘINA

Jelení guláš

#### BEZ MASA

- Fazolky na smetaně s vejcem ●●●
- Žampiony na paprice ●●●
- Zeleninové ragú ●●●
- Ratatouille ●●●



ZELNÁ S KLOBÁSOU

### Hlavní jídla

2 porce

- Kuře na paprice ●●●
- Zbojnické kuře ●●●
- Čočka po orientálsku ●●●
- Kuřecí po zahradnicku ●●●
- Segedinský guláš ●●●
- Boloňská omáčka ●●●
- Maso dvou barev ●●●
- Krůta na slanině ●●●
- Krůta se zelím ●●●
- Vepřové na žampionech ●●●
- Rajská omáčka s hovězím masem ●●●
- Hovězí guláš ●●●
- Krůtí ragú s fazolemi ●●●
- Jelení ragú ●●●
- Hovězí Stroganov ●●●
- Španělský ptáček ●●●
- Svičková na smetaně ●●●
- Koprovka s vejci ●●●
- Žluté kari s tofu ●●●
- Červené kari s kuřetem ●●●
- Butter chicken ●●●

### Maso ve vlastní šťávě

- Kuřecí maso 300 g ●●●
- Vepřové maso 300 g ●●●
- Krůtí maso 300 g ●●●
- Hovězí maso 300 g ●●●
- Jelení maso 300 g ●●●
- Srnčí maso na tymiánu 300 g ●●●
- Kuřecí křídla na medu a chilli 300 g ●●●
- Marinované vepřové koleno 500 g ●●●

### FIT ŘÁDA

s vysokým obsahem proteinů

- Roastbeef 150 g ●●●
- Roast Turkey 150 g ●●●

### Přílohy

2 porce

- Dušená rýže ●●●
- Celozrnná rýže ●●●
- Rýže se zeleninou ●●●
- Brambory ve slaném nálevu ●●●
- Brambory se zeleninou ●●●
- Těstoviny fusilli ●●●



KOTLÍKOVÝ GULÁŠ

### Komplet menu

1 porce s přílohou

- Koprovka s vejcem a brambory ●●●
- Ratatouille s quinoou ●●●
- Žluté kari s tofu a jasmínovou rýží ●●●
- Tvarohové knedlíky s lesním ovocem ●●●
- Krůta na slanině s rýží ●●●
- Kuře na paprice s těstovinami ●●●
- Červené kari s kuřetem a jasmínovou rýží ●●●
- Butter chicken s rýží basmati ●●●
- Kuřecí řízečky s bramborovou kaší ●●●
- Čočka po orientálsku s klobásou ●●●
- Maso dvou barev s opečenými brambory ●●●
- Vepřové na žampionech s těstovinami ●●●
- Vepřové rizoto se zeleninou ●●●
- Vepřové řízky s bramborovým salátem ●●●
- Boloňská omáčka s fusilli ●●●
- Svičková na smetaně s bramborovými noky ●●●
- Hovězí guláš s opečenými brambory ●●●
- Masové koule v rajské omáčce s fusilli ●●●
- Rozlitý ptáček s rýží ●●●
- Telci líčka na víně s bramborovou kaší ●●●

### Ovocné kaše

1 porce

- Jáhlová kaše se švestkami ●●●
- Pohanková kaše s meruňkami ●●●
- Rýžová kaše s rozinkami ●●●

### Svačinky a paštiky

- MLS Mrkvový dort ●●●
- MLS Štrúdl ●●●
- MLS Čokobanán ●●●
- Paštika husí ●●●
- Paštika krůti ●●●
- Cizrnová pomazánka ●●●

### Vývary

600 g čistého vývaru pro další vaření

- Hovězí vývar ●●●
- Slepičí vývar ●●●
- Zeleninový vývar ●●●

### Jídla podle druhu stravování:

- **veganská**
- **vegetariánská**
- **SCD (specifická sacharidová dieta)**
- **LowCarb (nízkosacharidová strava)**



KUŘE NA PAPRICE



### Maso ve vlastní šťávě

- Kuřecí maso 300 g ●●●
- Vepřové maso 300 g ●●●
- Krůtí maso 300 g ●●●
- Hovězí maso 300 g ●●●
- Jelení maso 300 g ●●●
- Srnčí maso na tymiánu 300 g ●●●
- Kuřecí křídla na medu a chilli 300 g ●●●
- Marinované vepřové koleno 500 g ●●●

### FIT ŘÁDA

s vysokým obsahem proteinů

- Roastbeef 150 g ●●●
- Roast Turkey 150 g ●●●

### Přílohy

2 porce

- Dušená rýže ●●●
- Celozrnná rýže ●●●
- Rýže se zeleninou ●●●
- Brambory ve slaném nálevu ●●●
- Brambory se zeleninou ●●●
- Těstoviny fusilli ●●●



ŽUTÉ KARI S



KRŮTÍ PAŠTIKY

