



**FIMCOOK s.r.o.**

U rybníka 100/19, 664 34 Kuřim

IČ: 08742251, DIČ: CZ08742251

## **Nabídka stravování pro seniory**

Jsme rodinná firma založená v roce 2019. Nabízíme našim klientům stravovací služby, ve kterých bychom rádi zúročili mnohaleté zkušenosti v oblasti stravování, gastronomie a cateringu. Vaříme českou i světovou kuchyni z čerstvých surovin, které pečlivě vybíráme od celé řady regionálních dodavatelů. V našich provozovnách a v rámci rozvozu obědových menu poskytujeme stravování s maximální péčí a v prvotřídní kvalitě.

### **Nejsme továrna na jídlo. Vaříme s chutí!**

V současné době máme několik provozoven s výdejem obědových menu v areálech průmyslových podniků a dále obědová menu denně dovážíme i do menších a malých firem. V rámci těchto služeb jsme schopni zabezpečit i **rozvoz poledních menu pro seniory**.

Našim klientům nabízíme:

- Obědové menu - **výběr ze tří jídel**, zahrnující
  - o **polévku**, navíc 1x týdně ovoce nebo zákusek v ceně menu
  - o **porci jídla** z klasické české kuchyně (váha masa v syrovém stavu 120 g) za **95,- Kč**
  - o nebo zeleninový talíř, vegetariánské nebo sladké jídlo za 95,- Kč
- Objednávání jídel na celý týden dopředu nebo nejpozději do 13.00 předcházejícího dne telefonicky, písemně nebo v on-line objednávkovém systému.
- V uvedené ceně jsou již zahrnuty i náklady na rozvoz obědových menu
- Distribuci stravy ve vlastních jídelních nosičích strážníků nebo v plastových boxech a krabičkách (doplatek 15,- Kč/kus)

V případě zájmu o dodávku stravování nás prosím kontaktuje na tel. +420 774 684 519 nebo e-mailem na adresu [info@fimcook.cz](mailto:info@fimcook.cz).

Ukázka jídelního lístku je na druhé straně tohoto listu, aktuální jídelní lístek je pravidelně vyvěšen na [www.fimcook.cz](http://www.fimcook.cz).

Těšíme se na spolupráci

Ing. Michal Hanák  
jednatel FIMCOOK s.r.o.

*\*) Uvedené ceny jsou koncové s DPH.*

# Jídelní lístek



2. týden 10.1. – 16.1. 2022

<u>Pondělí</u> <b>10.1.</b>	Polévka: Bramboračka 1. 240 g Pikantní kuřecí paličky na kari, zázvoru a medu, dušená rýže 2. 120 g Uzené maso, bramborová kaše, okurek 3. 350 g Míchaný zeleninový salát s olivami a balkánským sýrem, pečivo Minutka: Smažený květák, hranolky, zeleninová obloha
<u>Úterý</u> <b>11.1.</b>	Polévka: Hráškový krém s krutony <b>+ OPLATEK</b> 1. 120 g Mletý biftek s omáčkou z nivy, vařené brambory 2. 350 g Gnocchi s kuřecím masem a špenátem 3. 350 g Bulgurový salát se zeleninou a zauzeným lososem, toust Minutka: Vepřová panenka, máslová karotka s pažitkou, americké brambory
<u>Středa</u> <b>12.1.</b>	Polévka: Pórková s vejci 1. 120 g Záhorácký závitok, vařené brambory 2. 120 g Hovězí kliška na kořenové zelenině, dušená rýže 3. 350 g Pohankový salát s červenou řepou, sušenými rajčaty a kuřecím masem Minutka: Hermelín v listovém těstě, zeleninová obloha
<u>Čtvrtek</u> <b>13.1.</b>	Polévka: Fazolová 1. 350 g Nudličky s vepřových a drůbežích jater na slanině, chléb 2. 120 g Smažený vepřový řízek, šťouchané brambory s pažitkou 3. 350 g Rýžová kaše s ovocným přelivem Minutka: Plněné žampióny, hranolky, zeleninová obloha
<u>Pátek</u> <b>14.1.</b>	Polévka: Italská 1. 120 g Selská kotleta se slaninou a česnekem, vařené brambory 2. 120 g Paprikový vepřový guláš s řapíkatým celerem, houskový knedlík 3. 350 g Těstovinový salát s hlívu ústřičnou Minutka: Smažené sýrové trio, hranolky, zeleninová obloha
<u>Sobota</u> <b>15.1.</b>	Polévka: Zeleninová 1. 120 g Kuřecí roláda se šunkou a sýrem, vařené brambory 2. 3. 350 g Míchaný zeleninový salát s vejci a slaninou, pečivo
<u>Neděle</u> <b>16.1.</b>	<b>+ OPLATEK</b> 1. 150 g Smažený vepřový řízek, hranolky, tatarská omáčka 2. 120 g Smažený sýr, hranolky, tatarská omáčka

Dobrou chuť přeje FIMCOOK s.r.o.