



Pátek: *Oběd:* Polévka zeleninová s rýží, šunkové čtverečky s hlávkovým salátem. – *Večeře:* Jogurt, chléb s máslem.

Sobota: *Oběd:* Polévka bramborová, vdolky. – *Večeře:* Makarony s rajkou omáčkou, s hlávkovým salátem.

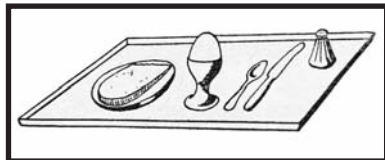
Neděle: *Oběd:* Polévka z kostí s nudlemi, hovězí maso na smetaně s knedlíkem, piškot s jahodovým krémem. – *Večeře:* Vejce míchaná, chléb s máslem.

Pondělí: *Oběd:* Polévka kroupová, brukev s bramborem, nudle sypané strouh. ořechy. – *Večeře:* Tlačenka s cibulí a octem, chléb.

Úterý: *Oběd:* Polévka chřestová, vepřový guláš s bramborem, hlávkový salát. – *Večeře:* Rýžová kaše s čokoládou, jahody.

Středa: *Oběd:* Polévka z vemínka s kapáním, chřest zadělávaný s houskovými knedlíčky, kynutý makový závin. – *Večeře:* Smažené vemínko s bramborovou kaší.

Čtvrtek: *Oběd:* Polévka z kostí s krupicí, hovězí maso, bramborové knedlíky, houbová omáčka. – *Večeře:* Opékané bramborové knedlíky se špenátem.



Pátek: *Oběd:* polévka z kostí se svítkem, pomerančové knedlíky. – *Večeře:* Vaječná omeleta.

Sobota: *Oběd:* Polévka hovězí, hovězí maso s křenovou omáčkou, koláč makový s drobenkou (oddělit na nedělní snídani). – *Večeře:* Haše z hovězího masa s bramborem.

Neděle: *Oběd:* Polévka zeleninová s kapáním, jehněčí zadek obložený zeleninou, rajské, moučník. – *Večeře:* Tvrdá vejce s kyselým křenem, chléb s máslem.

Pondělí: *Oběd:* Polévka bramborová, buchtičky s krémem – *Večeře:* Vepřový jazyček na černo s knedlíkem.

Úterý: *Oběd:* Polévka zapražená s rýží, telecí maso zadělávané s noky. – *Večeře:* Jogurt, chléb s máslem.

Středa: *Oběd:* Polévka z ovesných vloček, dušená mrkev s bramborovými smaženkami, krupicový nákyp – *Večeře:* Dušené hovězí maso s bramborem.

Čtvrtek: *Oběd:* Polévka zeleninová s krupicí, roštěnky s rýží. – *Večeře:* Kaše z ovesných vloček, pomeranče.



Čerstvé

Čerstvé musí být drahé máslo;
to možná přívem říkati.
Ale i levný mlátný margarín má být čerstvý.
Společte na Vitello, poněvadž

VITELLO

zmůže, co máslo zmůže a dodává se vždy čerstvé.

Dbejte značek: znaku a dívčí hlavy

Jen!

S ČAJOVÝM MARGARINEM

SANA

Žádný weekend bez Benešových konzerv!

Z těch připravíte rychle a pohodlně znamenitý oběd i večeři.
Pochutnáte si a budete mít pravou weekendovou náladu.
Zajděte si do Benešových prodejen:

Ulice 28. října č. 2. Vodičkova ul. č. 12.
Václavské nám. č. 42. Smíchov, Nádražní 12.

Benešovy konzervy — jídlo bez práce!

Sled s mihanými vajíčky

Očistíme 2 uzené sledě, stáhneme vrchní kůži, rozpálíme 10 dkg Visanu na rendlíku, dáme do něho sledě celé, opepříme je, přidáme trochu strouhané cibule, trochu sekané petrželky a sledě po obou stranách osmažíme. Pak je vyndáme, vybereme z nich opatrně kosti, maso nakrájíme na kostičky a dáme je zase zpět do Visanu. Potom ukvedláme 4 vejce s troškou jemně krájené pažitky, nalijeme je na smažici se maso ze slaněčků, všechno dobře promícháme a smažíme, až vajíčka ztuhnou. Jídlo podáváme na stůl horké s chlebem. Upozorňujeme, že se jídlo nesolí, poněvadž bývá sled dosti sláný.

VISAN
do pokrmů,
na smažení

CERES

Čerstvé

Čerstvé má být jídlo a příjemně vonět a lákat
hned když se vaří, smaží a peče. Dobře a lahodně chutná, je-li — vše čerstvé.

VITELLO

zmůže, co máslo zmůže a dodává se vždy čerstvé.

Dbejte značek: znaku a dívčí hlavy