

Napsal uživatel René Herzán
Středa, 01 Únor 2017 13:19



Základní škola Komenského v Novém Městě nad Metují opět nabízí netradiční kuchyni. Na podzim mohli návštěvníci jídelny ochutnat speciality z grilu a pro první dva únorové dny si školní jídelna připravila, nejen pro děti, speciality thajské kuchyně.

{jathumbnail off}

Po několika úspěšných a mimořádně kladně hodnocených představeních různých světových kuchyní v loňském a předloňském roce nabízí provozovatel školní jídelny ZŠ Komenského v Novém Městě nad Metují, společnost Scolarest, s. r. o., ve dnech 1. a 2. února 2017 pokrmy připravené kuchařem z Asie, panem Vongphachanh Lianphoukham.

Obědy připravuje Scolarest nejen pro školáky a zaměstnance školy, vítáni jsou i kolemdoucí, pro které je určen vchod z ulice Českých legií. Ve středu kuchař připravil vepřové maso Moo Pra Loo s vaječnými nudlemi a ve čtvrtek budete moci ochutnat kuřecí maso na Basman kari s jasmínovou rýží. Každému návštěvníkovi jídelny usnadní výběr oběda vitrínka u vstupu do jídelny, kde jsou umístěny vzorové porce jednotlivých jídel.



.pagenavbar{z-index: 0;}



[zpět na článek](#)

.pagenavbar{z-index: 0;}

Ve školní jídelně novoměstské ZŠ Komenského můžete ochutnat speciality thajské kuchyně - Náchodské

Napsal uživatel René Herzán
Středa, 01 Únor 2017 13:19



[přejít na stránku index: 0;](#)



[zpět na článek](#)