



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Jídelní lístek

VY_32_INOVACE_A16

Sada 3
Informační a komunikační technologie
ZŠ Pačejov

AUTOR: MGR. MILAN JANDOVSKÝ
DATUM: 03/2011
ROČNÍK: 7. – 9.
VZDĚLÁVACÍ OBLAST: INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE
VZDĚLÁVACÍ OBOR: INFORMATIKA
TÉMATICKÝ OKRUH: MICROSOFT WORD
TÉMA: TABULÁTORY (ZARÁŽKY)
ANOTACE: TABULOVANÝ SEZNAM
TABULÁTORY, ZARÁŽKY

JÍDELNÍ LÍSTEK

Pokyny:

1. Otevřete program Microsoft Word a vytvořte soubor **listek**.
2. Soubor bude obsahovat fiktivní jídelní lístek s obrázkem na pozadí. Využijte správně funkci tabulátorů.

JÍDELNÍ LÍSTEK

Studené předkrmy:

1	80 g	Hovězí carpaccio	110,-
2	80 g	Tatarák z lososa	90,-
3	80 g	Caprese	50,-
4	150 g	Broskev plněná salátem z kuřecích prsou, zeleniny a majonézy	55,-

Polévky:

10	0,22 l	Hovězí vývar s játrovými knedlíčky a domácími nudlemi	25,-
11	0,22 l	Česnečka s krutony, žloutkem, šunkou a sýrem	25,-
12	0,22 l	Chřestový krém se šunkou a pečenou houskou	35,-
14	0,22 l	Valašská kyselice s domácí klobásou	30,-
99	0,22 l	Výběr z denního Menu (pouze do 14,00)	20,-

Ryby:

65	200 g	Pstruh na roštu v kořeněné krustě s bylinkovo - citronovým máslem	125,-
66	200 g	Pikantní pstruh	132,-
67	200 g	Pstruh plněný švestkami a mandlemi	128,-
48	10 g	Nad váhu	7,-
70	150 g	Lososový filet s wasabi a česnekem	148,-
71	150 g	Lososový filet na páře s teplou dušenou zeleninou	154,-
72	150 g	Lososový filet v citrusovém pyré	149,-
73	250 g	Rybí filé na roštu s máslem	95,-
75	200 g	Smažené rybí filé	95,-

ZDROJE:

<http://www.restauraceprerov.cz/slunce/jidla.htm>

http://nd01.jxs.cz/492/129/dfcff89a40_33913869_o2.jpg