



Jídelna Mandala

Zdraví nejen pro Váš žaludek

Vegetariánská, bezmasá a nekuřácká jídelna Mandala v Hlinsku je situována na nábřeží v centru historické části města zvané Betlém. Provozovatelé dbají na zásady zdravé stravy, čerstvost převážně regionálních surovin a vaření s láskou.

Jídelna nabízí 27 stravovacích míst a těší se čím dál většímu počtu spokojených strávníků.

Pestrá strava je pro jídelnu větší výzvou než trvalý jídelní lístek, a proto nabízí svým zákazníkům každý pracovní den na výběr ze dvou odlišných jídel. Snaží se, aby vždy jedno jídlo bylo v duchu zdravé a racionální stravy, vegetariánské kuchyně a druhé navazovalo na českou tradici.

Ve stálé nabídce je i řada pekárenských a cukrářských výrobků připravovaných dle tradičních receptů a surovin (např. buchty, dorty, zákusky ze špaldové mouky). Bylinky pro vaření používá jídelna převážně ze své zahrádky. K pití nabízí lahodnou kávičku, bylinkové pivo, čaj a další. Na každém stole najde zákazník vždy karafu pramenité vody zdarma.

Aktuální informace o denní nabídce naleznete na www.jidelnamandala.cz, www.facebook.com/jidelnamandala nebo na www.menicka.cz

Certifikováno značkou „Kvalita z Hlinecka“ bylo stravovací zařízení:

- Jídelna Mandala



Kontakt:
Vegetariánská jídelna Mandala
Budovcovo nábřeží 436
539 01 Hlinsko
Tel.: +420 606 434 207
www.jidelnamandala.cz

Kvalita z Hlinecka



Mandala je vegetariánskou jídelnou, ve které dbají na zásady zdravé stravy, čerstvost použitých regionálních surovin a vaření s láskou.

Jídelna se nese v duchu jednoty, rovnováhy a harmonie, kterou se personál, prostřednictvím jídla, snaží přenést na své hosty.

V každodenní nabídce nechybí 2 odlišná jídla a 6 až 7 čerstvých pekárenských či cukrářských výrobků. Všechny nabízené zákusky jsou každý den připravovány z čerstvě namleté špaldové mouky, bezlepkové mouky, která je tvořena podílem kukuřičné mouky a rýžové mouky nebo též bezlepkové, pohankové mouky. Pokrmy jsou zhotovovány převážně z místních tradičních surovin, mezi které patří: sezonní ovoce a zelenina, tvaroh, povidla, mák, vejce, ořechy, mandle, třtinový cukr, ovesné vločky, luštěniny, brambory nebo rýže.

K pečení zákusků také neodmyslitelně patří přírodní kvásek připravovaný podle tradiční receptury.

Zejména v letních měsících se můžete osvěžit ručně vymáčkaným džusem z mrkve a pomerančů nebo červené řepy s příměsí dalšího sezonního ovoce z regionu Hlinecka.

Vůně dále, čerstvě namletá celozrnná mouka, kvalitní suroviny, vaření s láskou, příjemné prostředí a obsluha Vám rozhodně udělají dobře.