

**2026****DRUŽBA OSTROV****PANLEX FOOD s.r.o.****Menu: 31.8. - 4.9.****JÍDELNÍ LÍSTKY NALEZNETE NA www.panlex.cz**

PONDĚLÍ		Slepičí s masem, zeleninou a vejcem Alergen: 3,9,	
1	1 – 300, 1	Grand Henri vejce, pletená maxi houska	Alergen: 1,3,4,7,9,10,12,
2	420 2	Bretaňské fazole s uzeným masem, cibulový chléb	Alergen: 1,3,9,12,
3	220 250 20	Boloňské špagety s hovězím masem, parmazán	Alergeny: 1,3,7,9,12,
ÚTERÝ		Minestrone s fazolí a špagetkami Alergen: 1,3,7,9,10,12,	
1	1	CAESAR – římský listový salát s kuřecím masem, krutony a dresinkem	Alergen: 1,3,4,7,10,12,
2	1 250 50	Smažený karbanátek, brambor, tatarka	Alergen: 1,3,7,10,
3	150 0,25 250 250	Znojemská vepřová pečeně, rýže, nebo knedlík	Alergen: 1,3,6,9,10,12,
STŘEDA		Hovězí vývar s játrovými knedlíčky a zeleninou Alergen: 1,3,9,	
1	350 0,1	Vanilkové rizoto s lesním ovocem	Alergen: 7,12,
2	450 30	Halušky se zelím a uzeným masem, cibulka	Alergen: 1,3,
3	1st 0,25 250 250	Kuře na paprice, těstoviny nebo knedlík	Alergen: 1,3,7,9,
ČTVRTEK		Květákový krém s bramborem, kořenovou zeleninou a smetanou Alergen: 1,7,9,	
1	450 30 ½	Rizoto s v.masem, žampiony a cuketou, sýr, okurka	Alergen: 7,10,12,
2	1 250 150	Máslový řízek, bramborová kaše, červená řepa	Alergen: 1,3,7,9,12,
3	150 0,25 200	Zvěřinový guláš, karlovarský knedlík	Alergen: 1,3,9,12,
PÁTEK		Hovězí s masem a zeleninou, těstoviny Alergen: 1,3,9,	
1	150 150 250	Zbojnická vepřová roláda s iberijským špekem, špenát, bramborový knedlík	Alergen: 1,3,6,7,9,
2	150 250	Smažený vepřový řízek, domácí bramborový salát	Alergen: 1,3,7,9,10,12,
3	220 250	Kuřecí na kari s dýní a kokos. mlékem, rýže basmati	Alergen: 7,9,12,

Změna jídelního lístku vyhrazena.

Hmotnost masa uváděna v syrovém stavu. Pokud bude uvedena hmotnost v hotovém stavu, bude u hmotnosti značka HS 100g ss je v hotovém stavu po tepelném zpracování porce masa v průměru 62gramů, nejméně však 55 gramů.

Smažené řízky, sekané pečeně a plněné rolády v hotovém stavu nejméně 120gr. Směs v hotovém stavu maso včetně ostatních ingrediencí

BALENÁ JÍDLA V JEDNORÁZOVÝCH OBALECH NEJSOU ŠOKOVĚ CHLAZENÁ A JSOU URČENA K PŘÍMÉ SPOTŘEBĚ. JÍDLA JE NUTNÉ PO DOBU NEZBYTNĚ NUTNOU UDRŽOVAT PŘI TEPLOTĚ NAD 65°C. V PŘÍPADĚ POTŘEBY PŘIHRÁTÍ JÍDLA V DEN VÝROBY JÍDLA DODRŽUJTE TYTO POKYNY: 1/ obal propíchejte vidličkou na několika místech 2/ obal s jídlem pokropte vodou a to i omáčky!!! U příloh vodou nešetřete.

3/ v mikrovlnné troubě ohřev na silnější výkon **po dobu 5ti minut**. Doporučujeme v polovině ohřevu obsah promíchat.

Alergeny : 1/ obiloviny obsahující lepek 2/ koryši (a výrobky z nich - dále jen +v) 3/ vejce +v 4/ ryby +v 5/ arašidy /podzemnice olejná/ +v 6/ sójové boby +v 7/ mléko +v 8/ skořápkové plody (mandle, lískové oříšky, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makademie) +v 9/ celer +v 10/ hořčice +v 11/ sezamová semena +v 12/ oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg 13/ vlní bob +v 14/ měkkýši +v