

**2026****DRUŽBA OSTROV****PANLEX FOOD s.r.o.****Menu: 19.10. - 23.10.**

PONDĚLÍ		Hovězí vývar se zeleninou a rýží Alergen: 9,	
1	220 250	Kuřecí rizoto po asijsku, basmati rýže	Alergen: 3,4,6,9,10,12,
2	150 250 50	V. krkovička se šunkou a sýrem, brambor, tatarka	Alergen: 1,3,6,7,9,10,
3	220 250špag	Boloňské špagety s hovězím masem, sýr	Alergen: 1,3,7,9,10,12,
ÚTERÝ		Čočková s párkem Alergen: 1,9,	
1	200 200	Dýňové frikadely s cizrnou a ovesnými vločkami, grilovaná středomořská zelenina	Alergen:1,3,7,9,
2	220 2	Pikantní masová směs v bramboráku „mírně pikantní“	Alergen: 1,3,6,9,12,
3	150 0,25 250 250	Vepřový plátek na hříbkách, rýže nebo knedlík	Alergen:1,3,6,9,
STŘEDA		Hovězí vývar s játrovými knedlíčky Alergen:1,3,9,	
1	120 20 250	Čerstvé rybí filé s máslovocitrónovou šťávou a pečeným česnekem na listovém salátu, brambor	Alergen: 4,7,9,12,
2	150 150 250	Hovězí na česneku, špenát, bramborový knedlík	Alergen: 1,3,6,7,9,
3	1st 0,25 250 250	Kuřecí stehno na paprice, těstoviny nebo knedlík	Alergen:1,3,7,9,
ČTVRTEK		 Segedínská zelňačka s masem Alergen: 1,7,9,12,	
1	300 0,2	MÁKOS GUBA – maďarská maková žemlovka s vanilkovým krémem	Alergen: 1,3,7,12,
2	250 250	Dubarry csirkemell - květák s kuřecím masem se smetanou, brambor	Alergen: 1,3,7,9,
3A	180 0,15 250 250	Maďarský vepřový perkelť, halušky nebo tarhoňa	Alergen: 1,3,9,12,
PÁTEK		Kuřecí vývar s masem, těstoviny Alergen: 1,3,9,	
1	400	Zapečená kapusta s krutím masem, hříbky a rýží	Alergen: 1,3,7,9,
2	150 250	Medový vepřový bůček, bramborová kaše	Alergen: 1,3,6,7,9,12,
3	150HS 250	Svíčková sekaná pečeně na smetaně, knedlík	Alergen: 1,3,7,9,10,12,

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 PŘIHLÁDIT 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, kademie) +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