

**2026****DRUŽBA OSTROV****PANLEX FOOD s.r.o.****Menu: 5.10. - 9.10.** platná verze z 28.9.2026

PONDĚLÍ		Kuřecí vývar s masem, těstoviny Alergen: 1,3,9,	
1	400 HS	Spaghetti aglio olio e peperoncino	Alergen:1,3,4,7,
2	1 /uz.bok 30g/ 250	Kapustový karbanátek s uzeným masem, brambor	Alergen:1,3,7,
3	150 0,25 250	Frankfurtská vepřová pečeně, rýže	Alergen:1,7,9,12,
ÚTERÝ		Fazolová s uzeným masem Alergen: 1,6,9,	
1	1 0,15 250	Kuřecí balkánské prsíčko s klobáskou, ajvarem, beraním rohem a čerstvým sýrem, brambor	Alergen: 7,9,12,
2	450 30	Halušky se zelím a vepřovým masem, cibulka	Alergen:1,3,6,
3	150 0,25 250	Uzený jazyk, smetanovokřenová omáčka, knedlík	Alergen:1,3,7,9,12,
STŘEDA		Vývar s játrovými knedlíčky a zeleninou Alergen:1,3,9,	
1	²	EMŠIBAROS – palačinky plněné kuřecí směsí se zeleninou, zapečené pod sýrem s drcenými rajčátky	Alergen:1,3,7,9,12,
2	150 250 ½	Smažený vepřový řízek, bramborová kaše, okurka	Alergen: 1,3,7,10,
3	150 0,25 250 250	Masové koule se zeleninou v rajské omáčce, těstoviny, nebo houskový knedlík	Alergen:1,3,7,9,12,
ČTVRTEK		Dršťková, rohlík Alergen:1,3,9,12,	
1	3 /300/ 50 20	Kynuté knedlíky meruňkové, strouhaný tvaroh, máslo	Alergen: 1,3,7,12,
2	400HS	Plněné žampiony s uzeným lososem, hráškovým pyré s tofu zapečené	Alergen: 3,4,7,9,12,
3	120 0,25 250	Vídeňská hovězí roštěná, rýže	Alergen:1,6,9,
PÁTEK		Hovězí vývar se zeleninou, smažený hrášek Alergen: 1,3,7,9,	
1	¼ 150 250	Pečené kuře, špenát, brambor	Alergen:1,3,7,9,
2	180 šnek 250	Vinná klobása, vídeňský bram. salát se smetanou a pažitkou	Alergen:1,3,7,9,12,
3	150 0,25 250	Zvěřinové ragú s jeřabinami, perníkový knedlík	Alergen:1,3,7,9,12,

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/ korýši (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, akadémie) +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