

**2025****DRUŽBA OSTROV****PANLEX FOOD s.r.o.****Menu: 15.9. - 19.9. www.panlex.cz**

PONDĚLÍ		Italská s restovanou tarhoňou Alergen: 1,3,7,9,12,	
1	150 150 6	Krušnohorské maso na morku s pivem, dušené hlávkové zelí bílé, houskový knedlík	Alergen: 1,3,9,12,
2	220 250 50	Zapečená cuketa s vepřovým masem a sýrem, šťouchané brambory, hořčicový dip	Alergen: 1,3,7,10,12,
3	1st 0,25 250	Kuře ala bažant, rýže	Alergen: 1,7,9,
ÚTERÝ		Hrachová s pikantní klobásou Alergen: 1,9,	
1	120 250 50	Smažené rybí filé, brambor, tatarská omáčka	Alergen: 1,3,4,7,10,
2	150 0,25 6	V. dušené, smetanovohoubová om. na kyselo, knedlík	Alergen: 1,3,7,9,12,
3	220 250 2	Staropolský BIGOS, brambor nebo chléb	Alergen: 1,3,9,12,
STŘEDA		Hovězí vývar se zeleninou a vaj. svátkem Alergen: 1,3,9,	
1	350 50 20	Kynuté jahodové knedlíky, strouhaný tvaroh, máslo	Alergen: 1,3,7,12,
2	150 0,15 110	V. medailonky na zeleném pepři, německé krokety	Alergen: 1,3,7,9,
3	150 0,25 200	Kančí pečeně se šípkovou omáčkou, karlovarský kn.	Alergen: 1,3,7,9,10,12,
ČTVRTEK		Dýňová s pomerančem a Habanero papričkou Alergen: 1,7,9,	
1	1 250 150	Mletý biftek z divočáka ve slaninovém kabátku, bramborová kaše, zeleninový salát	Alergen: 1,3,6,7,9,12,
2	150 250 ¼	Smažený vepřový řízek, bramborová kaše, okurka	Alergen: 1,3,7,10,
3	250 250 1	Chalupářský guláš s v. masem, fazolí a špekáčkem, brambor nebo pečínka domácího kmínového chleba	Alergen: 1,3,9,12,
PÁTEK		Hovězí vývar s masem, těstoviny Alergen: 1,3,9,	
1	220 250	Kuřecí nudličky s listovým špenátem, smetanou a mozzarellou, gnocchi	Alergen: 1,3,7,9,
2	150HS 250 100	Zabíjačkový prejt, brambor, sudové zelí	Alergen: 1,3,
3	150 0,25 6	Svíčková vepřová pečeně, houskový 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 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, akademie) +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