

**2026****DRUŽBA OSTROV****PANLEX FOOD s.r.o.****Menu: 24.8. - 28.8.**

PONDĚLÍ		Kuřecí vývar s masem a vejci Alergeny: 3,9,	
1	400 1	Francouzské brambory s uzeným masem a vejci, ok.	Alergeny: 3,6,7,10,12,
2	150 0,25 250 250	Štěpánská vepřová pečeně, rýže nebo knedlík	Alergeny: 1,9,
ÚTERÝ		Čočková s párkem Alergeny: 1,9,	
1	400 30 ½	Paprikové rizoto s kuřecím masem a hráškem, sýr, ok.	Alergeny: 7,9,10,
2	180 250 50	Smažený květák, brambor, tatarská omáčka	Alergeny: 1,3,7,10,
3	150 0,25 250 250	Karlovarský vepřový guláš, těstoviny nebo knedlík	Alergeny: 1,3,7,9,
STŘEDA		Hovězí vývar se zeleninou a kapáním Alergeny: 1,3,9,	
1	120 0,25 250	Šunka od kosti, smetanovokřenová omáčka, knedlík	Alergeny: 1,3,7,9,12,
2	220 250	Katův šleh, rýže parboiled	Alergeny: 9,12,
3	¼ 0,2 250 250	Pečené toskánské kuře s citronem, fazolí a pórkem, brambor nebo penne	Alergeny: 1,3,7,9,12,
ČTVRTEK		Dršťková, rohlík Alergeny: 1,3,9,12,	
1	4 0,2	Bavorské vdolečky, kakao	Alergeny: 1,3,7,12,
2	180 250 ½	Smažená vepřová krkovička, bramborová kaše, ok.	Alergeny: 1,3,7,10,
3	1 0,25 250 250	Španělský hovězí ptáček, rýže nebo knedlík	Alergeny: 1,3,6,9,10,12,
PÁTEK		Hovězí vývar s masem, těstoviny Alergeny: 1,3,9,	
1	3 /300/ 150 30	Bramborové knedlíky plň.uzeným masem, zelí, cibulka	Alergeny: 1,3,6,12,
2	1 0,25 250 250	Plněný paprikový lusk, rajská omáčka, těstoviny/ kn.	Alergeny: 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/ 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, 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