

**2025****DRUŽBA OSTROV****PANLEX FOOD s.r.o.****Menu: 8.9. - 12.9.**

PONDĚLÍ		Francouzská se zeleninou a tarhoňou Alergen: 1,3,9,
1	1/4 250	Přírodně pečené kuře, staročeská rýže /slanina, česnek, majoránka/ Alergen: 1,6,9,
2	220 250	Pasta di porco – italské těstoviny s kuřecím masem, pancettou, pórkem, drcenými rajčátky, mozzarellou, smetanou a pórkem Alergen: 1,3,7,9,12,
3	150 0,25 6 250	Bratislavská vepřová plec, knedlík Alergen: 1,3,7,9,10,12,
ÚTERÝ		Fazolová s uzeným masem Alergen: 1,9,
1	250 250	Květákový mozeček s vejci, petrželkové brambory Alergen: 3,7,
2	1 250 ½	Smažený soukenický řízek, bramborová kaše, okurka Alergen: 1,3,7,10,
3	150 0,25 6	Segedínský vepřový guláš, knedlík Alergen: 1,3,7,9,
STŘEDA		Pórková s mrkví, vejcem a bramborem Alergen: 3,9,
1	250 0,1	Skořicové lívanečky s borůvkovým jogurtem Alergen: 1,3,7,12,
2	1st 150 250	Pečený špikovaný králík, listový špenát, brambor Alergen: 1,3,7,9,
3	150 0,25 200	Jelení guláš, karlovarský knedlík Alergen: 1,3,9,12,
ČTVRTEK		Ruský boršč Alergen: 1,7,9,12,
1	150 100 250	Krůtí steak, dušená mrkev na másle, brambor Alergen: 1,7,9,
2	150 300 ½	Uzené maso, hrachová kaše, okurka Alergen: 1,10,
3	150 0,25 250 6	Vepřové žebírko na hříbkách, rýže nebo knedlík Alergen: 1,3,9,
PÁTEK		Drůbeží vývar se zeleninou a bulgurem Alergen: 1,9,
1	1 250	Krůtí špíz, španělská rýže Alergen: 1,7,9,12,
2	3x50 250 150	Rarášci z v. masa, bramborová kaše, zelný salát Alergen: 1,3,7,10,12,
3	1 0,25 250 6	Plněný paprikový lusk, rajská om., těstoviny / 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, 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