

**2026****DRUŽBA OSTROV****PANLEX FOOD s.r.o.****Menu: 20.7. - 24.7. LETNÍ PROVOZ**

PONDĚLÍ		Uzená s masem a zeleninou, kroupy Alergen: 1,9,	
X			
1	150 250 50	Debrecínská vepřová pečeně, bramborová kaše, ok.	Alergen: 1,3,7,10,
2	150 0,25 250	Bratislavská vepřová plec, těstoviny	Alergen: 1,3,7,9,10,12,
ÚTERÝ		Květáková s vejci a bramborem Alergen: 1,3,7,9,	
1	450 30 ½	Rizoto s vepřovým masem, mrkví a hráškem, sýr, ok.	Alergen: 7,9,10,
2	150 150 25	Selská vepřová pečeně, zelí, knedlík	Alergen: 1,3,6,9,12,
3	150 0,25 250	Vepřové v mrkvi, brambor	Alergen: 1,7,9,
STŘEDA		Hovězí vývar se zeleninou, tarhoňa Alergen: 1,9,	
1	¼ 150 250	Pečené kuře, špenát, brambor	Alergen: 1,6,7,9,
2	2nohy 300 20 ½	Vídeňský párek, čočka, cibulka, okurka	Alergen: 1,10,
3	1 0,25 250 250	Španělský vepřový ptáček, rýže nebo knedlík	Alergen: 1,3,6,9,10,12,
ČTVRTEK		Gulášová Alergen: 1,9,12,	
1	350 150	Bramboráky s houbami a pažitkou, křenové zelí	Alergen: 1,3,12,
2	1 0,15 250	Záhorácký vepřový závitok, brambor	Alergen: 1,6,9,12,
3	120 0,25 250	Hovězí vařené, smetanovookurková omáčka, knedlík	Alergen: 1,3,7,9,10,
PÁTEK		Kuřecí vývar s masem a vejci Alergen: 3,9,	
1	300 0,15	Rýžová kaše s jahodovým žahourem	Alergen: 7,12,
2	150 250 ½	Smažený vepřový řízek, brambor, okurka	Alergen: 1,3,7,10,
3	220 250 30	Milánské špagety s vepřovým masem, sýr	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 PŘÍHRÁTÍ 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