

**2026****DRUŽBA OSTROV****PANLEX FOOD s.r.o.****Menu: 21.9. - 25.9. www.panlex.cz**

PONDĚLÍ		Vývar s uz.masem, mrkví, hráškem a kroupy	Alergen: 1,9,
1	1 250 50	Smažený hermelín, brambor, tatarská omáčka	Alergen: 1,3,7,10,
2	150 150 250	Pečený vepřový bůček, hl. zelí bílé, houskový knedlík	Alergen: 1,3,6,9,
3	150 0,25 250 250	Ruská vepřová pečeně, těstoviny nebo knedlík <i>vepřová kotleta – karé, špikovaná iberijským špekem s krémovou, lehce pikantní omáčkou s plátky žampionů a smetanou</i>	Alergen: 1,3,7,9,12,
ÚTERÝ		Cizrnový krém se smetanou, mrkví a celerem	Alergen: 1,7,9,
1	150 100 250	Kuřecí prsíčko na bretaňské zelenině, brambor	Alergen: 1,7,9,
2	3 250	Čevapčiči, brambor, obloha	Alergen: 1,3,9,10,12,
3	150 0,25 ½ 250	Vepřová kýta, koprová omáčka, vejce, knedlík	Alergen: 1,3,7,9,12,
STŘEDA		Hovězí vývar s játrovými noky a zeleninou	Alergen: 1,3,9,
1	200 0,3	Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem	Alergen: 1,3,7,
2	1 150	PAŠERÁK - vepřový řízek v bramboráku, křenové zelí	Alergen: 1,3,12,
3	450 2	Buřtguláš s bramborem, chléb	Alergen: 1,3,9,12,
ČTVRTEK		Slovenská zelná se zeleninou a klobásou	Alergen: 1,7,9,
1	120 300 1	Uzené maso, čočka nakyselo, okurka	Alergen: 1,6,10,
2	150 250	Zapečená v. krkovička se slaninou a vejcem, brambor	Alergen: 1,3,6,7,9,
3	120 0,25 250	Vídeňský vepřový plátek, rýže	Alergen: 1,3,6,9,
PÁTEK		Slepičí vývar s masem, těstoviny	Alergen: 1,3,9,
1	3-360 150 30	Bramborové knedlíky plň.uzeným masem,zelí, cibulka	Alergen: 1,3,6,
2	1 250 ½	Smažený holandský řízek, bramborová kaše, okurka	Alergen: 1,3,7,10,
3	150 0,15 250	Hovězí maso na červeném víně, bramborová kaše	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