

**2026****DRUŽBA OSTROV****PANLEX FOOD s.r.o.****Menu: 27.7. - 31.7. LETNÍ PROVOZ**

PONDĚLÍ		Kuřecí vývar se zeleninou a vejcem Alergen: 3,9,	
X			
1	450 z toho uzené 100g	Uzené vepřové maso s kapustou a bramborem /směs/	ALERGEN: 6,9,
2	150 0,25 250	Novohradská vepřová pečeně, rýže	ALERGEN: 1,7,9,12,
ÚTERÝ		Hrachová s uzeninou Alergen: 1,6,9,	
1	1 250 ½	Smažený soukenický řízek, bramborová kaše, okurka	ALERGEN: 1,3,7,10,
2	150 0,25 250	Vepřová plec na paprice, těstoviny	Alergen: 1,3,7,9,
X			
STŘEDA		Drůbková se zeleninou, kroupy ALERGEN: 1,9,	
1	450 1	Zapečené těstoviny s uzeným masem, okurka	ALERGEN: 1,3,6,7,10,12,
2	150 250 ½	Husarská vepřová roláda, bramborová kaše, okurka	Alergen: 1,3,6,7,9,10,
3	220 250	Chilli con carne s hovězím masem a fazolí, rýže	Alergen: 1,9,12,
ČTVRTEK		Gulášová ALERGEN: 1,9,	
1	300 50 30	Kynuté borůvkové knedlíky, strouhaný tvaroh, máslo	ALERGEN: 1,3,7,12,
2	150 0,15 200	Kuřecí prsíčko s dijonským krémem, italské gnocchi	ALERGEN: 1,3,7,10,12,
3	150 0,25 250	Vídeňský vepřový plátek, rýže	ALERGEN: 1,3,6,9,
PÁTEK		Hovězí vývar s masem, těstoviny ALERGEN: 1,3,9,	
1	350	Těstovinový salát s kuřecím masem, mozzarellou, sušenými rajčátky a pestem	ALERGEN: 1,3,7,8,12,
2	150 250 ½	Smažený vepřový řízek, brambor, okurka	ALERGEN: 1,3,7,10,
3	150 0,25 250 250	Maďarský hovězí guláš, rýže nebo knedlík	ALERGEN: 1,3,9,12,

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 PŘÍHŘÁTÍ 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, akadémie) +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