



**DRUŽBA OSTROV**

**PANLEX FOOD s.r.o.**

**Menu: 6.4. - 10.4.**

<b>PONDĚLÍ</b>			
<b>ÚTERÝ</b>		<b>Česnečka se slaninou, vejci a bramborem</b>	Alergen: 3,9,
<b>1</b>	450	<b>Zapečené těstoviny s mletým masem, rajčaty a sýrem</b>	Alergen: 1,3,7,9,12,
<b>2</b>	120 300 30 ½	<b>Uzené maso, čočka nakyselo, cibulka, okurka</b>	Alergen: 1,10,
<b>3</b>	150 0,2 250	<b>Provensálské kuřecí prsíčko, rýže</b>	Alergen: 1,7,9,
<b>STŘEDA</b>		<b>Hráškový krém se smetanou</b>	Alergen: 1,6,9,
<b>1</b>	1 20 150+ dres 2 plátky Nebalená jídla bude v obalu	<b>Grilovaný hermelín, brusinky, crispy salát s dresinkem, proteinové pečivo z naší pekárny</b>	Alergen: 1,3,7,9,10,12,
<b>2</b>	150 150 250	<b>Staročeská v. pečeně, špenát, bramborový knedlík</b>	Alergen: 1,3,7,9,
<b>3</b>	150 0,25 250 250	<b>Maďarský hovězí guláš, rýže nebo knedlík</b>	Alergen: 1,3,9,12,
<b>ČTVRTEK</b>		<b>Kachní vývar se zeleninou a rýží</b>	Alergen: 1,9,
<b>1</b>	250	<b>Jahodový dezert s karamelovými sušenkami Biscoff</b>	Alergen: 1,3,7,
<b>2</b>	150HS 250	<b>Zeleninová sekaná s mletým masem, brambor. kaše</b>	Alergen: 1,3,7,9,12,
<b>3</b>	150 0,25 250	<b>Segedínský guláš, houskový knedlík</b>	Alergeny: 1,3,7,9,
<b>PÁTEK</b>		<b>Gulášová</b>	Alergen: 1,9,12,
<b>1</b>	150 100 250 0,05	<b>Kuřecí medailonky podávané na cibulovém pyré, s bramborem a s krémem ze zeleného pepře</b>	Alergen: 1,7,9,12,
<b>2</b>	150 250	<b>Smažený vepřový řízek, bramborový salát, citron</b>	Alergen: 1,3,7,10,
<b>3</b>	150 0,25 250 250	<b>Vepřová játra na slanině, rýže nebo knedlík</b>	Alergen: 1,3,9,

*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 peč eně a plněné rolády v hotovém stavu nejméně 120gr. Směs v hotovém stavu maso včetně ostatních ingrediencí

**BALENÁ JÍDLA V JEDNORÁZOVÝCH OBALÍCH 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 3-5 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