

**2025****DRUŽBA OSTROV****PANLEX FOOD s.r.o.****Menu: 16.6. - 20.6.**

PONDĚLÍ		Celerový krém s bramborem a petrželkou Alergen: 1,7,9,
1	150 250	Dalmátské čufty, štouchaný brambor Alergen: 1,3,7,9,12,
2	450 30	Halušky se zelím a uzeným masem, cibulka Alergen: 1,3,
3	150 0,25 6	Vepřové maso, smetanovohříbková omáčka, knedlík Alergen: 1,3,7,9,
ÚTERÝ		Hrachová s uzeným masem Alergen: 1,7,9,
1	220 250	Rybí nákyp se zeleninou a sýrem, brambor Alergen: 1,3,4,7,9,
2	150 0,15 100 250 100	Pražský vepřový řízek , brambor, zeleninový salát <i>přírodní, nesmažený vepřový plátek s výpekem a míchanými vejci se šunkou a hráškem</i> Alergen: 1,3,7,9,
3	1 0,25 250 6	Plněný paprikový lusk, rajská om., těstoviny/knedlík Alergen: 1,3,7,9,12,
STŘEDA		Slepičí vývar s masem a vejcem Alergen: 3,9,
1	350	Ovesná kaše s vanilkovým krémem a malinami Alergen: 1,7,
2	150 100 250	Vepřový steak, rest. fazolky se slaninou, brambor Alergen: 1,3,7,9,
3	150 0,25 250 6	Rumunský hovězí guláš, rýže nebo knedlík Alergen: 1,3,9,12,
ČTVRTEK		Ruský BORŠČ Alergen: 1,7,9, 10,12,
1	400	Pasta e fagioli – těstoviny s fazolí, pancettou, rajčátky a italským sýrem Alergen: 1,3,7,9,12,
2	150 250 ½	Smažený vepřový řízek, bramborová kaše, okurka Alergen: 1,3,7,10,
3	1st 0,25 250 6	Kuře na paprice, těstoviny nebo knedlík Alergen: 1,3,7,9,
PÁTEK		Hovězí vývar s masem, těstoviny Alergen: 1,3,9,
1	150 150 250	Vepřová pečeně, špenát, bramborový knedlík Alergen: 1,3,7,9,
2	2x1/2 250 150	Pštrosí vejce, bramborová kaše, okurkový salát Alergen: 1,3,7,9,
3	120 0,25 250 6	Hovězí pečeně na morku, rýže nebo knedlík 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 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 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, 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