



2025

DRUŽBA OSTROV

PANLEX FOOD s.r.o.

Menu: 12.5. - 16.5.

PONDĚLÍ		Zeleninová s vejcem a pekařskými knedlíčky	Alergen:1,3,9,
1	150 0,15 250	Přírodní kuřecí plátek, zeleninová rýže	Alergen: 1,9,
2	1 150 250	Sekaný masový špalík pečený ve slaninovém kabátku, špenát, bramborový knedlík	Alergen:1,3,7,9,
3	150 0,25 6	Hamburská vepřová kýta, knedlík	Alergen:1,3,7,9,10,12,
ÚTERÝ		Čočková s párkem	Alergen:1,9,
1	120 250 ½	Smažené mořské filé, bramborová kaše, okurka <i>chlazený čerstvý filet tmavé mořské tresky FAO 27, lov</i>	Alergen:1,3,4,7,10,
2	450	Kološvárské skládané zelí <i>Mleté libové vepřové maso, křimické sudové zelí, rýže, klobása, kysaná smetana, mletá paprika</i>	Alergen: 7,9,
3	120 0,25 250 6	Štěpánská hovězí pečeně, rýže nebo knedlík	Alergen:1,3,9,
STŘEDA		Hovězí vývar s játrovými knedlíčky	Alergen:1,3,9,
1	4 0,2	Bavorské vdolečky, kakao	Alergen: 1,3,7,12,
2	150HS 250 150	Máslový řízek s telecím masem, bram.kaše, kompot	Alergen: 1,3,7,9,12,
3	150 0,25 6	Dušené vepřové maso, fazolky na smetaně, knedlík	Alergen:1,3,7,9,12,
ČTVRTEK		Gulášová	Alergen:1,9,
1	¼ 250	Maminčino kuře podávané na těstovinách se slaninou, jaterky a žampiony	Alergen:1,3,6,9,12,
2	1 250 50	Smažený holandský řízek, brambor, tatarská omáčka	Alergen:1,3,7,10,
3	120 0,15 250	Kachní prso se švestkovou omáčkou, gnocchi	Alergen: 1,3,7,9,12,
PÁTEK		Uzená s hráškem, mrkví a kroupy	Alergen: 1,9,
1	150HS 250 150	Husarská roláda, bramborová kaše, domácí čalamáda	Alergen:1,3,6,7,9,12,
2	350 150 20	Brambor. knedlíky plň. uzeným masem, zelí, cibulka	Alergen: 1,3,
3	150 0,2 250	Kuřecí prso s dijonským krémem, penne	Alergen:1,3,7,9,10,12,

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 TEPLITĚ 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