

**2026****DRUŽBA OSTROV****PANLEX FOOD s.r.o.****Menu: 2.3. - 6.3.**

PONDĚLÍ		Hovězí vývar s masem, těstoviny Alergen:1,3,9,	
1	250 250	Kuřecí katův šleh, jasmínová rýže	Alergen: 9,12,
2	150 150 250	Selská vepřová pečeně, zelí, kynutý knedlík	Alergen:1,3,9,
3	150 0,25 250 250	Bratislavská vepřová plec, těstoviny / knedlík	Alergen:1,3,7,9,12,
ÚTERÝ		Květáková s vejcem Alergen: 1,3,7,9,	
1	400	PAELLA – španělské rizoto s lososem a kuřecím masem	Alergen: 2,4,7,9,12,
2	1 250 150	Máslový řízek, bramborová kaše, okurkový salát	Alergen:1,3,7,9,
3	150 0,25 250	Segedínský guláš, knedlík	Alergen: 1,3,7,9,
STŘEDA		Čínská červená polévka s kuřecím masem Alergen: 1,3,6,9,12,	
1	150 100 250	Kuřecí plátek s baby karotkou a hráškem, brambor	Alergen:1,7,9,
2	150 250 50	Smažená vepřová játra, brambor, tatarská omáčka	Alergen: 1,3,7,10,
3	150 0,25 250	Svíčková vepřová pečeně, knedlík	Alergen: 1,3,7,9,10,12,
ČTVRTEK		Čočková s párkem Alergen:1,9,	
1	400	Jablková žemlovka s tvarohem a sněhovou čepicí	Alergen: 1,3,7,
2	150 250	Smažený vepřový řízek, bramborový salát	Alergen: 1,3,7,9,10,12,
3	150 0,25 1 /koule 180-200g/	Kančí krk pečený na česneku, karlovarská koule	Alergen: 1,3,6,9,
4	400 1	Těstovinový salát s kuřecím masem a sýrem, skořicový šnek	Alergen: 1,3,7,9,12,
PÁTEK		Slepičí vývar s masem, těstoviny Alergen:1,3,9,	
1	120 300 20 1	Uzené v.maso, hrachová kaše, cibulka, okurka	Alergen: 1,9,
2	¼ 250	Maminčino kuře podávané na těstovinách s jatýrky a žampiony	Alergen: 1,3,6,9,
3	150 0,25 250 250	Znojemský hovězí guláš, rýže nebo knedlík	Alergen: 1,3,9,10,12,

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 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

PANLEX FOOD s.r.o.