

**2025****DRUŽBA OSTROV****PANLEX FOOD s.r.o.****Menu: 8.12. - 12.12.****MEZI SVÁTKY VAŘÍME. INDIVIDUÁLNÍ DOMLUVA A PODMÍNKY**

PONDĚLÍ		Špenátová s vejcem a bramborem Alergen: 1,3,7,9,
1	120 300 30 1	Uzené maso, hrachová kaše, cibulka, okurka Alergen: 1,10,
2	450	Zapečené brambory s vepřovým masem a sýrem Alergen: 3,7,9,12,
3	¼ 0,25 250	Přírodně pečené kuře, rýže Alergen: 1,9,
ÚTERÝ		Zeleninová s pekařskými knedlíčky Alergen:1,3,9,
1	320 100	Zeleninový bulgur s tuňákem Alergen: 1,4,7,9,
2	1 250 50	Smažený karbanátek, brambor, česneková marináda Alergen: 1,3,7,
3	150 0,25 250 250	Maďarský hovězí guláš, rýže nebo knedlík Alergen: 1,3,9,12,
STŘEDA		Dršťková, rohlík Alergen: 1,3,9,
1	450	Rýžový nákyp s ovocem a sněhovou čepicí Alergen: 3,7,12,
2	150 250 150	Husarská roláda, bramborová kaše, červená řepa Alergen: 1,3,7,9,12,
3	150 0,25 250 250	Vepřová kýta po myslivecku, knedlík nebo těstoviny Alergen: 1,3,7,9,10,12,
ČTVRTEK		Slepičí vývar s masem, těstoviny Alergen: 1,3,9,
1	350 150 30	Bramborové knedlíky plň. uz. masem, zelí, cibulka Alergen: 1,3,6,
2	180 100 250	V. krkovička, restované fazolky se slaninou, brambor Alergen: 1,6,9,
3	1 0,25 250 250	Bavorský vepřový závit, rýže nebo knedlík Alergen: 1,3,9,10,
PÁTEK		Fazolačka s uzeným masem Alergen: 1,9,
1	150 250 ¼	Smažená kuřecí prsíčka, bramborová kaše, okurka Alergen: 1,3,7,10,
2	150HS 250 150	Zabíjačkový prejt, brambor, sudové křimické zelí Alergen: 1,3,
3	120 0,25 250	Vídeňská hovězí roštěná, rýže Alergen: 1,6,9,

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 5ti minut** . Doporučujeme v polovině ohřevu obsah promíchat.

Alergeny : 1/ obiloviny obsahující lepek 2/ korýši (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