



DRUŽBA OSTROV

PANLEX FOOD s.r.o.

Menu: 21.7. - 25.7. LETNÍ PROVOZ

PONDĚLÍ		Uzená s masem a zeleninou, kroupy	Alergen: 1,9,
X			
1	150 150 6	Selská vepřová pečeně, zelí, knedlík	Alergen: 1,3,9,
2	150 0,25 250	Bratislavská vepřová plec, těstoviny	Alergen: 1,3,7,9,10,12,
ÚTERÝ		Květáková s vejci a bramborem	Alergen: 1,3,7,9,
1	220 250	Cizrna na paprice s arašídovým máslem a pórkem, těstoviny	Alergen:1,3,5,7,9,
2	1 0,15 250	Záhorácký vepřový závitok, brambor	Alergen: 1,3,6,9,
3	150 0,25 250 6	Hovězí guláš, těstoviny nebo knedlík	Alergen: 1,3,9,12,
STŘEDA		Hovězí vývar s játrovými noky	Alergen: 1,3,9,
1	200 0,3	Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem	Alergen: 1,3,7,
2	¼ 150 250	Pečené kuře, špenát, brambor	Alergen: 1,7,9,
3	120 0,25 250 6	Španělský vepřový ptáček, rýže nebo knedlík	Alergen: 1,3,6,9,10,12,
ČTVRTEK		Zelňačka s klobásou	Alergen: 1,7,9,
1	3 250	Čevapčiči, brambor, obloha	Alergen: 1,3,9,10,12,
2	450 30 ½	Rizoto s vepřovým masem, sýr, okurka	Alergen: 7,9,10,
3	150 0,15 250 250	Srbské vepřové žebírko, brambor nebo rýže	Alergen: 9,12,
PÁTEK		Kuřecí vývar s masem a vejci	Alergen: 3,9,
1	350	Těstovinový salát s lososem, fenyklem, řapíkem, kukuřicí, kysanou smetanou a citronovou šťávou	Alergen: 1,3,4,7,9,12,
2	150 250 ½	Smažený vepřový řízek, brambor, okurka	Alergen: 1,3,7,10,
3	470 30 nebo 220 250šp 30	Milánské špagety se šunkou a sýrem	Alergen: 1,3,7,9,12,

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 PŘÍHRÁTÍ 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/ 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