DRUŽBA OSTROV 2026

PANLEX FOOD s.r.o.

Menu: 23.11. - 27.11.

PONDĚLÍ		**Kuřecí vývar s masem a vejci** Alergen: 3,9,	
1	150 150 250	**Moravský vrabec, špenát, bramborový knedlík**	Alergen: 1,3,6,7,9,
2	150 0,25 250	**Vepřová kýta na žampionech, rýže**	Alergen: 1,3,6,9,12,
3	450 30	**Paprikové farfalle s kuřecím masem a šunkou, sýr** *těstoviny + grilovaná barevná kapie s máslovým pórkem, kuřecí a šunkové nudličky, strouhaný sýr*	Alergen: 1,3,7,
ÚTERÝ		**Dýňový krém s praženými semínky** Alergen: 1,7,9,	
1	220 250	**Thajský kari květák s brunoise mrkví, červenou čočkou a kokosovým mlékem, basmati rýže**	Alergen: 7,9,12,
2	150 0,25 250	**Svíčková v. pečeně na smetaně, houskový knedlík**	Alergen: 1,3,7,9,10,12,
3	¼ 0,15 250 250	**Abertamské kuře pečené v hříbkové směsi s máslem a cibulí, těstoviny nebo brambor**	Alergen: 1,3,7,9,
STŘEDA		**Zelňačka se staročeskou klobásou** Alergen: 1,7,9,	
1	1 – maso 150g 20	**WELLINGTON – vepřové karé se šunkou a žampiony v listovém těstě, polníček s pečenými cherry rajčátky**	Alergen: 1,3,7,10,12,
2	2x100 250	**Český sen – smažený vepřový a kuřecí řízek, vánoční bramborový salát se salámem, citron**	Alergen: 1,3,7,9,10,12,
3	150 0,25 250 250	**Rozlítaný v. španělský ptáček, rýže nebo knedlík**	Alergen: 1,3,6,9,10,12,
ČTVRTEK		**Drůbeží vývar s masem, těstoviny** Alergen: 1,3,9,	
1	4 0,3	**Bavorské vdolečky, čaj**	Alergen: 1,3,7,12,
2	220 s kůží 2 150	**Pečené v.koleno, chléb, obloha** /beraní rohy, cibulky, hořčice, křen, okurka/	Alergen: 1,3,6,9,10,12,
3	150 0,15 250 250 250	**Hovězí kližka na červeném víně, bramborová kaše, nebo těstoviny nebo knedlík**	Alergen: 1,3,7,9,12,
PÁTEK		**Čočková s rajčaty a kořenovou zeleninou** Alergen: 1,7,9,12,	
1	¼ 150 250	**Karlštejnské kuře pečené na křimickém sudovém zelí se slaninou, bramborový knedlík**	Alergen: 1,3,6,12,
2	150 250 150	**Máslový řízek, bramborová kaše, coleslaw**	Alergen: 1,3,7,9,10,
3	150 0,25 250 250	**Hovězí guláš, těstoviny nebo knedlík**	Alergen: 1,3,9,12,

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 PŘIHŘÁTÍ 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/ arašídy /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/ vlčí bob +v 14/ měkkýši +v