

**2025****DRUŽBA OSTROV****PANLEX FOOD s.r.o.****Menu: 19.5. - 23.5.**

PONDĚLÍ		Slepičí vývar s masem a zeleninou, těstoviny Alergen: 1,3,9,
1	400 30	Bulgur s brunoise zeleninou a kuřecím masem, balkánský sýr Alergen: 1,7,9,
2	150 250 ½	Smažený vepřový řízek, bramborová kaše, okurka Alergen: 1,3,7,10,
3	150 0,25 250 6	Vepřová kýta na paprice, těstoviny, nebo knedlík Alergen: 1,3,7,9,
ÚTERÝ		Mexická fazolová s masem, kukuřicí a řapíkem Alergen: 1,9,12,
1	120 0,15 250	Rybí filé, pažitkový krém se smetanou, brambor Alergen: 1,4,7,9,
2	450 30 ½	Rizoto s vepřovým masem a zeleninou, sýr, okurka Alergen: 7,9,10,
3	150 0,25 6	Segedínský guláš, knedlík Alergen: 1,3,7,9,
4	250	CAESAR – římský salát s kuřecím masem, dresinkem a krutony Alergen: 1,3,4,7,10,
STŘEDA		Hovězí vývar s masem, těstoviny A:1,3,9,
1	350	Chia pohár s kysanou smetanou, tvarohem, ovocem a drcenými ovesnými sušenkami Alergen: 1,3,7,12,
2	1 150	Pašerák – v.řízek v bramboráku, křenové zelí Alergen: 1,3,12,
3	150 0,25 250 6	Znojemská vepřová pečeně, rýže, nebo knedlík Alergen: 1,3,9,10,
4	230 250 20	Boloňská směs s květákem, penne, italský strouhaný sýr Alergen: 1,3,7,9,12,, <i>bezmasé jídlo</i>
ČTVRTEK		Květáková se zeleninou, bramborem a smetanou Alergen: 1,7,9,
1	120 300 ½	Uzené maso, čočka nakyselo, cibulka, okurka Alergen: 1,6,9,10,
2	150 150 6	Vepřový vrabec, zelí, houskový knedlík Alergen: 1,3,6,9,,
3	200 0,25 250 6	Vepřové ledvinky na slanině, rýže nebo knedlík Alergen: 1,3,9,
4	350 50 20	Kynuté meruňkové knedlíky, strouhaný tvaroh, máslo Alergen: 1,3,7,12,
PÁTEK		Drůbková se zeleninou, kroupy Alergen: 1,9,
1	¼ 250	Citronové kuře s mladým špenátem, brambor Alergen: 7,9,
2	250 250	Živáňská masová směs, brambor Alergen: 6,10,12,
3	150 0,25 250 6	Všetatský hovězí guláš, rýže, 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 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/ 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/ vlnčí bob +v 14/ měkkýši +v