



2026

DRUŽBA OSTROV

PANLEX FOOD s.r.o.

Menu: 13.4. - 17.4.

PONDĚLÍ		Zeleninový vývar s pekařskými knedlíčky	Alergen: 1,3,7,9,
1	450 30 ½	Rizoto s vepřovým masem, mrkví a hráškem, sýr, ok.	Alergen: 7,9,10,
2	500	Trhané vepřové maso v kapustě s bramborem /směs/	Alergen: 9,12,
3	1 0,25 250 250	Kuřecí stehno ala bažant, rýže nebo knedlík	Alergen: 1,3,9,
ÚTERÝ		Čočková s párkem	Alergen: 1,9,
1	120 250	Smažené rybí filé, židovský bramborový salát, citron	Alergen: 1,3,7,9,10,12,
2	150 250 150	Švýcarský zapečený kotlet se šunkou, sýrem a vejci, brambor, okurkový salát s kefirem, citronovou šťávou a hroznovým vínem	Alergen: 1,3,7,9,
3	150 0,25 250 250	Debrecínský vepřový guláš, těstoviny nebo knedlík	Alergen: 1,3,7,9,
STŘEDA		Drůbková se zeleninou, těstoviny	Alergen: 1,3,9,
1	3 200 1	Čevapčiči s jehněčím masem, hummus, pita chléb	Alergen: 1,3,9,8,11,12,
2	3 250 50	Kuřecí rarášci, brambor, obloha <i>Kuřecí prsíčka v pивním těstíčku s hořčicí</i>	Alergen: 1,3,7,10,12,
3	150 0,25 250	Hamburská vepřová kýta, knedlík	Alergen: 1,3,7,9,10,12,
ČTVRTEK		Boršč	Alergen: 1,7,9,10,12,
1	200 0,3	Dukátové buchtičky, vanilkový krém	Alergen: 1,3,7,
2	1 250 150	Máslový řízek, bramborová kaše, červená řepa	Alergen: 1,3,7,9,12,
3	120 0,25 250 250	Námořnické hovězí maso, rýže nebo knedlík	Alergen: 1,3,9,12,
PÁTEK		Hovězí vývar s masem a zeleninou, těstoviny	Alergen: 1,3,9,
1	150 0,15 250	V. krkovička na černém pivu, šťouchané brambory s pažitkou a jarní cibulkou	Alergen: 1,7,9,12,
2	75 krůta, 75 vepřové, 50 uzené, 2x75 zelí, 250	Staročeský talíř – pečená krůta, pečené vepřové a uzené maso, variace zelí a knedlíků	Alergen: 1,3,6,9,
3	220 250 10	Boloňské špagety s hovězím masem, italský sýr	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 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/ korbýši (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/ vličí bob +v 14/ měkkýši +v