

**2025****DRUŽBA OSTROV****PANLEX FOOD s.r.o.****Menu: 14.7. - 18.7. LETNÍ PROVOZ**

PONDĚLÍ		Zeleninový vývar s vejcem ALERGEN: 3,9,	
X			
1	¼ 0,15 250	Přírodně pečené kuře, zeleninová rýže	ALERGEN: 9,
2	150 0,25 250 6	Vepřová plec na paprice, těstoviny nebo knedlík	ALERGEN: 1,3,7,9,
ÚTERÝ		Fazolačka s uzeným masem ALERGEN: 1,9,	
1	450	Těstovinový salát se šunkou, sýrem, pórkem a žampiony	ALERGEN: 1,3,7,12,
2	150 150 6	Vepřový vrabec, zelí, houskový knedlík	ALERGEN: 1,3,9,
3	1 0,25 250 6	Plněný paprikový lusk, rajská omáčka, těstoviny/kn.	ALERGEN: 1,3,7,9,12,
STŘEDA		Kachní vývar se zeleninou, kroupy ALERGEN: 1,9,	
1	4 0,2	Bavorské vdolečky, kakao	ALERGEN: 1,3,7,12,
2	150HS 250 150	Sekaná pečeně, bramborová kaše, zeleninový salát	ALERGEN: 1,3,9,
3	150 0,25 250 6	Hovězí guláš, kolínka nebo knedlík	ALERGEN: 1,3,9,12,
ČTVRTEK		Frankfurtská ALERGEN: 1,3,7,9,	
1	120 300 ½	Uzené maso, hrachová kaše, cibulka, okurka	ALERGEN: 1,10,
2	150 250 ½	Smažený vepřový řízek, brambor, okurka	ALERGEN: 1,3,7,10,
3	150 0,20 250	Srbské vepřové žebírko, rýže	ALERGEN: 9,12,
PÁTEK		Hovězí vývar s masem, těstoviny ALERGEN: 1,3,9,	
1	350 1	Šopský salát, celozrnné pečivo	ALERGEN: 1,3,7,
2	150 250	Kuřecí prso CAPRESE, zapečené s mozzarellou, rajčátky a bazalkou, brambor	ALERGEN: 7,9,12,
3	150 0,25 250 6	Vepřový plátek na hříbkách, rýže nebo knedlík	ALERGEN: 1,3,9,

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 PŘÍHŘÁTÍ 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