

**2026****DRUŽBA OSTROV****PANLEX FOOD s.r.o.****Menu: 5.1.2026 - 9.1.2026***Změna jídelního lístku vyhrazena. Nový cenový sazebník!*

PONDĚLÍ		Gulášová Alergen: 1,9,12,	
1	450 1	Zapečené těstoviny s uzeným masem, okurka	Alergen: 1,3,7,10,12,
2	1 250 150	Máslový řízek s kuřecím masem, bramborová kaše, coleslaw	Alergen: 1,3,7,9,
3	150 0,2 250	Srbské vepřové žebírko, rýže	Alergen: 9,12,
ÚTERÝ		Hovězí vývar s masem, těstoviny Alergen: 1,3,9,	
1	450	Jablková žemlovka s tvarohem a sněhovou čepicí	Alergen: 1,3,7,
2	¼ 100 250	Pečené kuře, růžičková kapusta, brambor	Alergen: 1,9,
3	150 0,25 250 250	Vepřový plátek na hříbkách, rýže nebo knedlík	Alergen: 1,3,6,9,
STŘEDA		Čočková s uzenými krutonky Alergen: 1,9,	
1	120 20 250	Grilovaný losos s bylinkovým máslem, brambor	Alergen: 4,7,
2	1 150	PAŠERÁK – v.řízek v bramboráku, křenové zelí	Alergen: 1,3,12,
3	150 0,25 250	Sikulské vepřové žebírko, knedlík „Segedín“	Alergen: 1,3,7,9,12,
ČTVRTEK		Kuřecí vývar s masem, těstoviny Alergen: 1,3,9,	
1	1 300 ¼	Kuřecí stehno uzené na buku, hrachová kaše, okurka	Alergen: 1,10,
2	1 0,15 250	V.špíz s klobásou, slaninou, cibulí a kapií, brambor	Alergen: 1,6,9,
3	150 0,25 250 250	Všetatský hovězí guláš, těstoviny nebo knedlík	Alergen: 1,3,9,12,
PÁTEK		Bramboračka s bratwurstem Alergen: 1,3,9,12,	
1	400 1	Pohanka s vídeň.cibulkou a slaninou, sázené vejce	Alergen: 1,3,6,
2	150 150 250	Debrecínská v.pečeně, špenát, bramborový knedlík	Alergen: 1,3,7,9,
3	120 0,25 250 250	Hovězí pečeně po orientálsku, rýže nebo brambor	Alergen: 1,6,9,12,

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 TEPLITĚ 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 3-5 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, 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/ vlní bob +v 14/ měkkýši +v