

**2025****DRUŽBA OSTROV****PANLEX FOOD s.r.o.****Menu: 22.9. - 26.9. www.panlex.cz**

PONDĚLÍ		Vývar s uz.masem, mrkví, hráškem a kroupy Alergen: 1,9,
1	1 250 ½	Smažený holandský řízek, bramborová kaše, okurka Alergen: 1,3,7,10,
2	150 150 6	Pečený vepřový bůček, zelí, houskový knedlík Alergen: 1,3,6,9,
3	150 0,25 250 6	Ruská vepřová pečeně, těstoviny nebo knedlík <i>vepřová kotleta – karé, špikovaná iberijským špekem s krémovou, lehce pikantní omáčkou s plátky žampionů a smetanou</i> Alergen: 1,3,7,9,12,
ÚTERÝ		Hráškový krém se smetanou, máslové krutony Alergen: 1,3,7,
1	150 100 250	Kuřecí prsíčko na bretaňské zelenině, basmati rýže Alergen: 1,7,9,
2	3 250	Čevapčiči, brambor, obloha Alergen: 1,3,9,10,12,
3	450 2	Buřtguláš s bramborem, chléb Alergen: 1,3,9,12,
STŘEDA		Hovězí vývar s játrovými noky a zeleninou Alergen: 1,3,9,
1	250 0,3	Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem Alergen: 1,3,7,
2	1 150	PAŠERÁK - vepřový řízek v bramboráku, křenové zelí Alergen: 1,3,12,
3	220 220	Zvěřinové ragú na červeném víně s hříbký, špecle Alergen: 1,3,7,9,12,
ČTVRTEK		Slovenská zelná se zeleninou a klobásou Alergen: 1,7,9,
1	120 300 1	Uzené maso, čočka nakyselo, okurka Alergen: 1,6,10,
2	150 200 50	V. steak se šunkou a sázeným vejcem, opeč. brambor, tatarská omáčka Alergen: 1,3,6,7,9,10,
3	120 0,25 250 6	Vídeňská hovězí roštěná, rýže nebo knedlík Alergen: 1,3,6,9,
PÁTEK		Slepičí vývar s masem, těstoviny Alergen: 1,3,9,
1	1 150 30	Bram. knedlík plněný trhaným masem, zelí, cibulka Alergen: 1,3,9,
2	1 250 100	Opečená doupovská jitrnice, brambor, sudové zelí Alergen: 1,3,
3	250sk 250 6	Kohout na červeném víně, bramborová kaše nebo houskový knedlík <i>původ drůbežího masa DOUX</i>  Alergen: 1,3,7,9,12,
4	350	Těstovinový salát s drůbežím masem, insalata, s rajčátky a hořčičným dresinkem s kys.smetanou Alergen: 1,3,7,9,10,12,

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 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/ 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