

**2025****DRUŽBA OSTROV****PANLEX FOOD s.r.o.****Menu: 4.8. - 8.8.**

PONDĚLÍ		Francouzská zeleninová s tarhoňou ALERGEN: 1,3,9,	
X			
1	220 250	Kuřecí nudličky s listovým špenátem a mozzarellou, gnocchi	ALERGEN: 1,3,7,9,
2	150 0,25 250	Cikánská vepřová pečeně, rýže	ALERGEN: 1,7,9,12,
ÚTERÝ		Čočková s párkem ALERGEN: 1,9,	
1	2 250	Cuketové karbanátky s hermelínem, brambor	ALERGEN: 1,3,7,
2	150 250	Pečený v.bůček po asijsku, jasmínová rýže	ALERGEN: 1,3,4,6,7,9,10,12,
3	150 0,2 250	Hovězí kližka na červeném víně, bramborová kaše	ALERGEN: 1,9,12,
STŘEDA		Slepičí vývar s masem, těstoviny ALERGEN: 1,3,9,	
1	4 50 20	Kynuté borůvkové knedlíky, tvaroh, máslo	ALERGEN: 1,3,7,12,
2	150 250 150	Máslový řízek, bramborová kaše, zeleninový salát	ALERGEN: 1,3,7,9,
3	220 250	Kuřecí Stroganoff se žampiony, penne	ALERGEN: 1,3,7,9,10,12,
ČTVRTEK		Gulášová ALERGEN: 1,9,	
1	¼ 150 250	Kuře ala kachna, červené zelí hlávkové, bram.knedlík	ALERGEN: 1,3,6,9,12,
2	150 250 ¼	Smažený vepřový řízek, brambor, okurka	ALERGEN: 1,3,7,10,
3	220 250 20	Mexický guláš s vepřovým masem, hráškem, rýží a sýrem	ALERGEN: 1,7,9,12,
PÁTEK		Hovězí vývar s masem, rýže ALERGEN: 9,	
1	1	CAESAR SALÁT římský salát, kuřecí prso, dresink, krutony	ALERGEN: 1,3,4,7,10,12,
2	500	Halušky se zelím a uzeným masem, cibulka	ALERGEN: 1,3,6,
3	150 0,25 6	Hamburská vepřová kýta, knedlík	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 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, 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