DRUŽBA OSTROV 2026

PANLEX FOOD s.r.o.

Menu: 16.11. - 20.11.

PONDĚLÍ		**Zeleninová s vejcem** Alergen: 3,9,	
1	450 30	**Srbské rizoto s vepřovým masem, sýr**	Alergen: 7,9,12,
2	150 0,25 250	**Vepřová plec na paprice, těstoviny**	Alergen: 1,3,7,9,
ÚTERÝ	**17.11.**		
X			
STŘEDA		**Gulášová** Alergen: 1,9,12,	
1	450 ½	**Zapečené těstoviny s uzeným masem a vejci, okurka**	Alergen: 1,3,7,10,12,
2	150 250	**Zatloukaný v.řízek se slaninou a cibulí, brambor**	Alergen: 1,3,6,7,10,
3	150 0,25 250	**Vepřová krkovička na černém pivě, rýže**	Alergen: 1,6,9,10,12,
ČTVRTEK		**Masový vývar se zeleninou, těstoviny** Alergen: 1,3,9,	
1	150 0,25 250	**Hamburská vepřová plec, knedlík**	Alergen: 1,3,7,9,10,12,
2	450	**Kološvárské skládané zelí** *Mleté libové vepřové maso, křimické sudové zelí, rýže, klobása, kysaná smetana, mletá paprika*	Alergen: 7,9,12,
3	1 maso 100g 150	**Kuřecí maso s hermelínem v bramboráku, zelný salát s mrkví, jablkem, medem a citronovou šťávou**	Alergen: 1,3,7,9,12,
PÁTEK		**Kulajda** Alergen: 1,3,7,9,12,	
1	120 250 ½	**Smažené rybí filé, bramborová kaše, okurka**	Alergen: 1,4,10,
2	150 0,25 250	**Zabíjačkový guláš, knedlík**	Alergen: 1,3,9,12,
3	¼ 0,15 250	**Kuře po španělsku s olivou, chorizem, bílou fazolí, a uzenou paprikou, rýže nebo brambor**	Alergen: 1,9,12,

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 PŘIHŘÁTÍ 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/ arašídy /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/ vlčí bob +v 14/ měkkýši +v