



2025

DRUŽBA OSTROV

PANLEX FOOD s.r.o.

Menu: 15.12. - 23.12.

Změna jídelního lístku vyhrazena.

PONDĚLÍ		Kuřecí vývar se zeleninou a vejci Alergen: 3,9,	
1	450 30 ½	Rizoto s kuřecím masem a zeleninou, sýr, okurka	Alergen: 7,9,10,
2	150 250 ½	Smažený vepřový řízek, bramborová kaše, okurka	Alergen: 1,3,7,10,
3	220 250 30	Špagety s vepřovým masem a rajčaty, sýr	Alergen: 1,3,7,9,12,
ÚTERÝ		Selská bramboračka Alergen: 1,7,9,	
1	¼ 250 150	Grilované kuře, brambor, zeleninový salát	Alergen: 7,9,
2	120 0,25 250	Hovězí dušené v koprové omáčce, knedlík	Alergen: 1,3,7,9,12,
3	1 0,15 250 250	Hejtmanský měšec, brambor nebo rýže	Alergen: 1,3,7,9,10,12,
STŘEDA		Hovězí vývar s játrovými knedlíčky Alergen: 1,3,9,	
1	3 0,1	Palačinky s tvarohovým krémem a borůvkovým žahourem	Alergen: 1,3,7,12,
2	150 250	Kuřecí prso zapečené s hermelínem a brusinkami, brambor	Alergen: 1,7,9,12,
3	150 0,25 250 250	Vepřové ledvinky na slanině, rýže nebo knedlík	Alergen: 1,3,9,
ČTVRTEK		Gulášová Alergen: 1,9,12,	
1	400	Pečený květák s kari, cizrnou a koriandrem	Alergen: 12,
2	150 150 250	Vepřové výpečky, hlávkové zelí bílé, variace knedlíků	Alergen: 1,3,6,9,
3	150 0,25 250	V. kýta po staročesku na majoránce a smetaně, HK	Alergen: 1,3,4,7,9,
PÁTEK		Slepičí vývar s masem a zeleninou, těstoviny Alergen: 1,3,9,	
1	220 250	Kuřecí nudličky s nivou, pancettou a pórkem, farfalle	Alergen: 1,3,7,
2	1 0,15 250 150	Přírodní karbanátek, brambor, červená řepa	Alergen: 1,3,7,9,12,
3	1 0,25 250 250	Španělský vepřový ptáček, rýže nebo knedlík	Alergen: 1,3,9,10,12,
PO	22.12.	Pórková polévka s vejcem Alergen: 1,3,7,9,	
	150 0,25 250 250	Hovězí guláš, těstoviny nebo knedlík	Alergen: 1,3,9,12,
ÚT	23.12.	Hovězí vývar s masem a zeleninou, těstoviny Alergen: 1,3,9,	
	450 30	Halušky se zelím a uzeným masem, cibulka	Alergen: 1,3,6,

ŠŤASTNÉ A VESELÉ VÁNOCE,
VŠE NEJLEPŠÍ V NOVÉM ROCE 2026 PŘEJÍ

Jiří, Lukáš, Petra, František, Zdeněk, Martin, Gita, Jakub, Marika, Petr, Soňa, Michal, Radek, Jaroslav, Olenka, Denisa, Petra, Lenka, Jana, Dáša, Marcela, Simona, Ivana, Eva, Markéta, Alena, Ladislav a Boženka

Hmotnost masa uváděna v syrovém stavu. Pokud bude uvedena hmotnost v hotovém stavu, bude u hmotnosti značka HS 100g se je v hotovém stavu po tepelném zpracování porce masa v průměru 62gramů, nejméně však 55 gramů.
Smažené řízky, sekané pečené a plněné rolády v hotovém stavu nejméně 120gr. Směs v hotovém stavu maso včetně ostatních ingrediencí
BALENÁ JÍDLA V JEDNORÁZOVÝCH OBALÍCH NEJSOU ŠOKOVĚ CHLAZENÁ A JSOU URČENA K PŘÍMÉ SPOTŘEBĚ. JÍDLA JE NUTNÉ PO DOBU NEZBYTNÉ NUTNOU UDRŽOVAT PŘI TEPLOTĚ NAD 65°C. V PŘÍPADĚ POTŘEBY PŘÍHRÁTÍ JÍDLA V DEN VÝROBY JÍDLA DODRŽUJTE TYTO
POKYNY: 1/ obal propíchněte 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 50 minut. Doporučujeme v polovině ohřevu obsah promíchat.
Alergeny: 1/ obiloviny obsahující lepek 2/ koreji (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 ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, akadémie)
+v 9/ celer +v 10/ hořčice +v 11/ sezamová semena +v 12/ oxid siričitý a siričitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg 13/ vlní bob +v 14/ měkkýši +v