



DRUŽBA OSTROV

PANLEX FOOD s.r.o.

Menu: 7.7. - 10.7.

PONDĚLÍ		<i>Pouze DPS a dětské tábory</i>	
X		Milánské špagety, strouhaný sýr	Alergen: 1,3,7,9,12,
ÚTERÝ		Čočková s párkem Alergen: 1,9,	
1	400	PAELLA – španěl. rizoto s lososem a králičím masem	Alergen: 4,7,9,10,12,
2	450	Francouzské brambory s uzeným masem, okurka	Alergen: 3,7,10,12,
3	150 0,25 250	Svíčková na smetaně, houskový knedlík <i>vepřové karé</i>	Alergen: 1,3,7,9,10,12,
STŘEDA		Slepičí vývar s masem a těstovinami Alergen: 1,3,9,	
1	320 0,15	Zapečené papriky s kuskusem, mozzarellou, rajčátky, bazalkou a mozzarellou	Alergen: 1,3,7,9,12,
2	¼ 150 250	Kuře ala kachna, červené hlávkové zelí, bram.knedlík	Alergen: 1,3,6,9,12,
3	150 0,25 250 250	Znojemská vepřová pečeně, rýže nebo knedlík	Alergen: 1,3,6,9,10,
ČTVRTEK		Gulášová Alergen: 1,9,	
1	300 50 20	Kynuté ovocné knedlíky, tvaroh, máslo	Alergen: 1,3,7,12,
2	450 30	Srbské rizoto s vepřovým masem, strouhaný sýr	Alergen: 7,9,10,12,
3	150 250 250	Segedínský guláš, knedlík	Alergen: 1,3,7,9,
PÁTEK		Hovězí vývar s masem a těstovinami Alergen: 1,3,9,	
1	3 250	Čevapčiči, brambor, obloha /hořčice, ajvar, cibule/	Alergen: 1,3,6,7,9,10,12,
2	150 250	Smažené rybí filé, vídeňský bramborový salát s kysanou smetanou, červenou cibulí, okurkou a pažitkou	Alergen: 1,3,4,7,10,
3	120 0,25 250 250	Hovězí pečeně, rajská omáčka, těstoviny/ knedlík	Alergen: 1,3,7,9,12,

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 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 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