

DRUŽBA OSTROV 2026

PANLEX FOOD s.r.o.

Menu: 30.11. - 4.12. **Od 28.12.2026 do 3.1.2027 NEVAŘÍME**

PONDĚLÍ		**Česnekový krém s uzenými krutonky** Alergen:1,6,7,9,	
1	280HS 0,15	**Pelmeně s hovězím masem, kaparová omáčka**	Alergen: 1,3,7,9,12,
2	120 250 50	**Smažený sýr, brambor, tatarská omáčka**	Alergen:1,3,7,10,
3	250 250 30	**Špagety all Arrabiatta s kuřecím masem, str. sýr** *pikantní*	Alergen: 1,3,7,9,12,
ÚTERÝ		**Zeleninová s drožďovými knedlíčky** Alergen:1,3,7,9,	
1	150 0,25 250	**Masové kuličky s pikantní fazolí, rýže**	Alergen: 1,3,9,12,
2	350 150 30	**Špekové knedlíky se zelím, cibulka**	Alergen: 1,3,6,12,
3	150 0,25 250	**Vepřové maso dušené v mrkvi, brambor**	Alergen:1,7,9,
STŘEDA		**Hrachová s uzeným masem** Alergen:1,9,	
1	3 250	**Čevapčiči, brambor, obloha**	Alergen: 1,3,9,10,12,
2	120 0,25 200	**Jelení svíčková pečeně na smetaně, karlovarský knedlík, brusinky**	Alergen: 1,3,7,9,10,12,
3	150, 250 250 ½	**Smažená vepřová krkovička, bramborový salát, citron, nebo bramborová kaše, okurka**	Alergen: 1,3,7,9,10,12,
ČTVRTEK		**Slepičí vývar s masem, těstoviny** Alergen: 1,3,9,	
1	200 0,3	**Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem**	Alergen:1,3,7,
2	1st 150 250	**Pečený králík špikovaný iberijským špekem, červené hlávkové zelí, bramborový knedlík**	Alergen:1,3,6,9,
3	150 0,25 250 250	**Znojemský vepřový plátek, rýže nebo knedlík**	Alergen: 1,3,6,9,10,12,
PÁTEK		**Frankfurtská s párkem** Alergen:1,7,9,	
1	1 250 150	**Smažené holandské řízky se zvěřinou a kousky goudy, bramborová kaše, zeleninový salát**	Alergen:1,3,7,
2	220 250	**Ďábelská vepřová jatýrka v bramboráku**	Alergen: 1,3,6,9,12,
3	150 0,25 250 250	**Kuřecí prso na paprice, těstoviny nebo knedlík**	Alergen:1,3,7,9,

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