



DRUŽBA OSTROV

PANLEX FOOD s.r.o.

Menu: 28.7. - 1.8. LETNÍ PROVOZ

PONDĚLÍ		Hovězí vývar se zeleninou a vejcem Alergen: 3,9,	
X			
1	450	Vepřové maso s kapustou a bramborem /směs/	ALERGEN: 9,
2	150 0,25 250	Novohradská vepřová pečeně, rýže	ALERGEN: 1,7,9,12,
ÚTERÝ		Hrachová se smaženou houskou Alergen: 1,3,7,9,	
1	1 250 %	Smažený soukenický řízek, brambor, okurka	ALERGEN: 1,3,7,10,
2	150 100 250	Vepřové maso, smetanová mrkev, brambor	Alergen: 1,7,9,
3	220 250 30	Špagety s vepřovým masem a rajčaty, sýr	Alergen: 1,3,7,9,12,
STŘEDA		Hovězí vývar s masem, těstoviny ALERGEN: 1,3,9,	
1	350 0,1	Tvarohové knedlíky s meruňkami, kysaná smetana	ALERGEN: 1,3,7,12,
2	450 %	Francouzské brambory s uzeným masem, okurka	ALERGEN: 3,6,7,10,12,
3	150 0,25 250	Pražská vepřová roláda, rýže	ALERGEN: 1,3,9,12,
ČTVRTEK		Drůbková se zeleninou, kroupy ALERGEN: 1,9,	
1	120 300 %	Uzené maso, čočka nakyselo, okurka	ALERGEN: 1,10,
2	150 0,2 250	Kuřecí plátek v hořčičné omáčce, penne	ALERGEN: 1,3,7,10,12,
3	150 0,25 250 6	Maďarský hovězí guláš, rýže nebo knedlík	ALERGEN: 1,3,9,12,
PÁTEK		Gulášová ALERGEN: 1,9,	
1	350	Těstovinový salát s kuřecím masem, zelenina a sýr	ALERGEN: 1,3,7,10,12,
2	150 250 %	Smažený vepřový řízek, brambor, okurka	ALERGEN: 1,3,7,10,
3	1st 0,25 250	Kuře na paprice, těstoviny	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 PŘÍHRÁTÍ 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/ měkčí +v