



2026

DRUŽBA OSTROV

PANLEX FOOD s.r.o.

Menu: 23.2. - 27.2.

PONDĚLÍ		Hrstková Alergen:1,6,9,12,	
1	150 100 250	Kuřecí prsíčko s pikantní kukuřicí a slaninou, brambor	Alergen:1,6,9,12,
2	150 150 250	Medový vepřový bůček, kapusta, bramborový knedlík	Alergen:1,3,6,7,9,12,
3	150 0,25 250	Vepřová kýta na houbách, rýže	Alergen:1,9,
ÚTERÝ		Zeleninový vývar s tarhoňou Alergen: 1,3,9,	
1	120 250 ½	Smažené rybí filé, bramborová kaše, okurka	Alergen:1,3,4,7,10,
2	220 250	Kuřecí čína se zeleninou, klíčky a bambusem, jasmínová rýže	Alergen:1,3,4,6,9,10,12,
3	150 0,2 250 250	Golubce – plněný zelný list, brambor nebo těstoviny	Alergen:1,3,7,9,12,
STŘEDA		Pórková s vejcem a bramborem Alergen:1,3,9,	
1	1 300 ½	Opečená klobása, čočka nakyselo, cibulka, okurka	Alergen:1,10,
2	350 150 30	Bramborové knedlíky plň. uz. masem, zelí, cibulka	Alergen:1,3,6,
3	120 0,25 250	Hovězí vařené, koprové omáčka, knedlík	Alergen:1,3,7,9,12,
4	250	CAESAR salát – římský salát, kuřecí prso, dresink, krutony	Alergen:1,3,7,9,10,12,
ČTVRTEK		Hovězí vývar s játrovými knedlíčky Alergen:1,3,9,	
1	200 0,3	Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem	Alergen:1,3,7,
2	1 250 ½	Smažený holandský řízek, bramborová kaše, okurka	Alergen:1,3,7,10,
3	150 0,25 250 250	Vepřový guláš, knedlík nebo rýže	Alergen:1,3,9,12,
PÁTEK		Sikulská s vepřovým masem Alergen:1,7,9,12,	
1	220 250 penne 10g sýr	Penne BOSCIAOLA /hříbky, rajčata, černá oliva, slanina, ital.sýr/	Alergen: 1,3,7,9,12,
2	150 250	Zatloukaný vepřový řízek s cibulí, anglickou slaninou a smetanou, brambor	Alergen:1,3,6,7,
3	120 0,25 250 250	Ruská hovězí pečeně, knedlík nebo těstoviny	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