

**2025****DRUŽBA OSTROV****PANLEX FOOD s.r.o.****Menu: 3.11. - 7.11.**

PONDĚLÍ		Česnečka s uz.žebírkem, bramborem a vejci ALERGEN: 3,9,
1	250 250	Sicilské těstoviny s k.masem, rajčaty, bylinkami a olivami ALERGEN: 1,3,7,9,12,
2	150 250 ½	Doupovská v.krkovička špik. klobásou od Pelanta, bramborová kaše, okurka ALERGEN: 1,7,9,10,
3	150 0,25 250 250	Vepřová kotleta na žampionech, rýže nebo knedlík ALERGEN: 1,3,9,12,
ÚTERÝ		Hrachová se smaženou houskou ALERGEN: 1,3,7,9,
1	120 250 150	Smažené rybí filé, brambor, zelný salát ALERGEN: 1,3,4,7,
2	450 ½	Zapečené těstoviny s uzeným masem, okurka ALERGEN: 1,3,7,10,12,
3	150 0,25 250 250	Vepřová pečeně, rajská omáčka, těstoviny / knedlík ALERGEN: 1,3,7,9,12,
STŘEDA		Slepičí vývar s masem, těstoviny ALERGEN: 1,3,9,
1	380 0,1	Makové halušky na karamelu s malinovým žahourem ALERGEN: 1,3,7,12,
2	150HS 250 150	Balkánská pljeskavica, brambor, ok.salát s kys.smetanou ALERGEN: 1,3,9,10,
3	150 0,25 250 1	Hovězí guláš, kolínka, nebo pecínek chléb z Družby ALERGEN: 1,3,9,12,
ČTVRTEK		Dršťková, rohlík ALERGEN: 1,3,,9,
1	250 250	Kuřecí prsíčka pečená s dýní a bylinkami, špecle ALERGEN: 1,3,7,9,
2	150 150 250	Staročeská v. krkovička, zelí, houskový knedlík ALERGEN: 1,3,9,
3	250 250	Chili con carne s hovězím masem a fazolí, rýže ALERGEN: 9,12,
PÁTEK		Hovězí vývar s masem, těstoviny ALERGEN: 1,3,9,
1	150HS 250 100	Jitřnicový prejt, brambor, sudové křimické zelí ALERGEN: 1,3,
2	150 250	Smažený vepřový řízek, jičínský bramborový salát ALERGEN: 1,3,7,9,10,12,
3	150 0,25 250 6	Frankfurtská vepřová pečeně, rýže / 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 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/ 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