

DRUŽBA OSTROV

PANLEX FOOD s.r.o.

Menu: 7.7. - 11.7.

PONDĚLÍ		Čočková s párkem Alergen: 1,9,	
1	450 30	Srbské rizoto s vepřovým masem, strouhaný sýr	Alergen: 1,7,12,
2	220 250	Kuřecí nudličky v čedarovém krému, gnocchi	Alergen: 1,3,7,9,12,
3	150 0,25 250 6	Znojemská vepřová pečeně, rýže nebo knedlík	Alergen: 1,3,9,10,
ÚTERÝ		Dršťková, rohlík Alergen: 1,9,	
1	300	Mix listových salátů s lososem a vařeným vejcem, bylinkový dip, krutonky LOSOS GORBUŠA (Oncorhynchus gorbusha), odloveno v moři, oblast odlovu: FAO 61 – severozápadní Tichý oceán, kategorie lovného zařízení: vlečné síť. ***	Alergen: 1,3,4,7,12,
2	1 250 50	Smažený hermelín se šunkou, brambor, tatarka	Alergen: 1,3,7,10,
3	150 0,25 6	Hamburská vepřová kýta, knedlík	Alergen: 1,3,7,9,10,12,
STŘEDA		Hovězí vývar s masem a těstovinami Alergen: 1,3,9,	
1	350 50 20	Kynuté borůvkové knedlíky, tvaroh, máslo	Alergen: 1,3,7,12,
2	470 30	Halušky se zelím a uzeným masem, cibulka	Alergen: 1,3,6,
3	1 0,25 250 6	Plněný paprikový lusk, rajská omáčka, těstoviny/ kn.	Alergen: 1,3,7,9,12,
ČTVRTEK		Selská bramboračka Alergen: 1,9,	
1	120 300 ¼ ½	Uzená v.krkovička, čočka nakyselo, vař.vejce, cib., ok.	Alergen: 1,3,10,
2	1 250 ½	Smažený holandský řízek, brambor, okurka	Alergen: 1,3,7,10,
3	150 250 6	Segedínský guláš, knedlík	Alergen: 1,3,7,9,
PÁTEK		Boloňská s hovězím masem a špagetkami Alergen: 1,3,7,9,12,	
1	1 150	Kousky kuřecího masa s hermelínem v bramboráku, křenové zelí	Alergen: 1,3,7,12,
2	¼ 150 250	Kuře ala kachna, červené hlávkové zelí, bram.knedlík	Alergen: 1,3,6,9,12,
3	120 0,25 6	Moravské uzené, smetanovokřenová omáčka, 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