

DRUŽBA OSTROV

Menu: 4 /2019

21.LEDEN 2019		Droždová se zeleninou Alergen:9,	
1	250 250	Kuřecí maso v sicilském krému, penne /drcená rajčata, mrkev, řapíkatý celer, česnek, tymián, bazalka, černá oliva, víno, cibule/	Alergen:1,3,7,9,12,
2	100 0,250 6	Vepřové maso, fazolky na smetaně, knedlík	Alergen:1,3,7,12,
3	90HS 150 5	Selská vepřová pečeně, špenát, bramborový knedlík	Alergen:1,3,6,7,
22.LEDEN 2019		Čočková Alergen:1,	
1	¼ 0,15 80 250	Kuře s nádivkou, brambor	Alergen:1,3,6,7,10,
2	3x40 0,25 250 6	Vídeňský vepřový guláš, rýže / knedlík	Alergen:1,3,7,
3	350	Bramborové šišky se strouhankou	Alergen:1,3,7,
23.LEDEN 2019		Vepřový vývar s masem, kroupy Alergen:1,9,	
1	400 2	Bretaňské fazole s uzeným masem, chléb	Alergen:1,6,12,
2	100 0,25 6	Hamburská vepřová kýta, knedlík	Alergen:1,3,7,9,10,
3	120 300	Máslový řízek s telecím masem, bramborová kaše,ok.	Alergen:1,3,7,10,
24.LEDEN 2019		Gulášová Alergen:1,	
1	120 250	Smažené rybí filé, bramborový salát	Alergen:1,3,4,7,9,10,
2a	100 0,25 6	Hovězí přední, koprová omáčka, knedlík	Alergen:1,3,7,12,
2b	1 0,25 250	Vařené vejce, koprová omáčka, brambor	Alergen:1,3,7,12,
3	100HS 0,15 250	Pečený medový bůček, šťouchané brambory	Alergen:1,3,6,7,10,
25.LEDEN 2019		Hovězí vývar s masem, těstoviny Alergen:1,3,9,	
1	3x100HS 150	Špekové knedlíky, zelí, cibulka	Alergen:1,3,6,7,
2	100 0,25 250	Kuřecí plátek na hrášku, rýže	Alergen:1,6,
3	120 0,15 250	Vepřová krkovička na černém pivě, brambor	Alergen:1,6,10,12,

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, akadémie) +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