



DRUŽBA OSTROV

PANLEX FOOD s.r.o.

Menu: 11.1.2021 - 15.1.2021

PONDĚLÍ		Pórková s bramborem a vejci Alergen: 1,3,7,	
1	250 250	Zeleninová čína s basmati rýží	Alergen: 4,6,9,12,
2	200HS 250	Smažený kapustový karbanátek, brambor	Alergen: 1,3,7,
3	100 0,25 6	Hamburská vepřová kýta, knedlík	Alergen: 1,3,7,9,10,
ÚTERÝ		Hovězí vývar se zeleninou, těstoviny Alergen: 1,3,9,	
1	350	Kávový dezert s mascarpone a cookies	Alergen: 1,3,7,12,
2	150 0,25 250	Vepřové kostky v mrkvi, brambor	Alergen: 1,6,9,
3	100 0,25 250 6	Znojemská v. pečeně, rýže nebo knedlík	Alergen: 1,3,6,10,
STŘEDA		Gulášová Alergen: 1,	
1	1/4 150 5	Kuře ala kachna, červené zelí, bramborový knedlík	Alergen: 1,3,6,12,
2	120 100 200	Vepřová panenka, restované fazolky se slaninou, opečené brambory Tepelná úprava masa dlouhým pečením při nižší teplotě. Maso bude pravděpodobně růžové!!!	Alergen: 1,7,
3	120 250 ½	Smažený vepřový řízek, bramborová kaše, okurka	Alergen: 1,3,7,10,
ČTVRTEK		Kuřecí vývar s masem, těstoviny Alergen: 1,3,9,	
1	180 250 100	Vinná klobása, brambory, coleslaw	Alergen: 1,3,7,10,12,
2	220 250	Pikantní hovězí maso s fazolí po mexicku, rýže	Alergen: 9,12,
3	3 0,25 6 250	Masové koule v rajské omáčce, knedlík / těstoviny	Alergen: 1,3,7,9,12,
PÁTEK		Zabíjačková, chléb Alergen: 1,	
1	400 30 80	Kuřecí rizoto s máslovou zeleninou, sýr, červená řepa	Alergen: 7,9,12
2	2x1 250 100	Opečená jitrnice a jeličko, brambor, sudové zelí	Alergen: 1,3,6,
3	150 0,25 6	Zabíjačkový guláš, knedlík	Alergen: 1,3,6,
4	220HS 20 20 2	Zabíjačkový ovar, křen, hořčice, chléb	Alergen: 1,3,10,12,

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, 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