



DRUŽBA OSTROV

PANLEX FOOD s.r.o.

Menu: 18.1.2021 - 22.1.2021

PONDĚLÍ		Italská, mušličky Alergeny: 1,3,7,12	
1	400 1	Pohankové rizoto s pečenou zeleninou, vejce	Alergen: 1,3,7,9,
2	150 150 6	Vepřová pečeně, zelí, knedlík	Alergen: 1,3,6,
3	100 0,25 250 6	Vepřová kýta na hříbkách, rýže nebo knedlík	Alergen: 1,3,6,
ÚTERÝ		Hrachová s houskou Alergen: 1,3,7,	
1	250 250	Špagety s tuňákem, pestem a parmazánem	Alergen: 1,3,4,7,12,
2	2x60 250 50	Smažený gothaj a sýr, brambor, tatarská omáčka	Alergen: 1,3,7,10,
3	150 0,25 250 6	Cikánská hovězí pečeně, rýže nebo knedlík	Alergen: 1,3,9,12,
STŘEDA		Hovězí vývar s játrovými knedlíčky Alergen: 1,3,6,9,	
1	4 50 20	Kynuté borůvkové knedlíky, strouhaný tvaroh, máslo	Alergen: 1,3,7,12,
2	¼ 150 250	Pečené kuře, listový špenát, brambor	Alergen: 1,7,
3	150 0,25 6	Sekaná svíčková, knedlík	Alergen: 1,3,7,9,10,
ČTVRTEK		Dršťková, rohlík Alergen: 1,	
1	250 200	Cizrna s rajčaty a mrkví, basmati rýže	Alergen: 12
2	150HS 250 100	Máslový řízek s telecím masem, bramborová kaše, zeleninový salát	Alergen: 1,3,7,
3	150 0,25 250 6	Hovězí guláš, těstoviny nebo knedlík	Alergen: 1,3,12,
4	350 2	Odravská tlačěnka s octem a cibulí, chléb	Alergen: 1,12,
PÁTEK		Hovězí vývar s masem, těstoviny Alergen: 1,3,9,	
1	500	Halušky se zelím a uzeným masem	Alergen: 1,3,6,
2	150 250 ½	Smažená kuřecí prsíčka, brambor, okurka	Alergen: 1,3,7,10,
3	¼ 0,25 250 6	Slepice na paprice, těstoviny nebo knedlík	Alergen: 1,3,7,

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/ vlnčí bob +v 14/ měkkýši +v