



**DRUŽBA OSTROV**

**PANLEX FOOD s.r.o.**

**Menu: 10.5. - 14.5.**

<b>PONDĚLÍ</b>		<b>Kroupová s vepřovým masem</b> A:1,	
<b>1</b>	3x100 3	<b>Rybí lahůdkový mix z Peruce, pečivo</b>	<i>studené jídlo</i> A:1,3,4,9,12,
<b>2</b>	150 250 100	<b>Máslový řízek, bramborová kaše, kompot</b>	A:1,3,7,12,
<b>3</b>	100 0,25 6	<b>Hamburská vepřová kýta, knedlík</b>	A:1,3,7,9,10,
<b>ÚTERÝ</b>		<b>Květáková s kořen.zeleninou a bramborem</b> A: 1,7,9,	
<b>1</b>	4 50 20	<b>Kynuté borůvkové knedlíky, tvaroh, máslo</b>	A: 1,3,7,
<b>2</b>	400 30 ½	<b>Srbské rizoto s vepřovým masem, sýr, okurka</b>	A: 7,10,
<b>3</b>	120 0,25 250 6	<b>Domažlické vepřové ragú, rýže nebo knedlík</b>	A:1,3,7,
<b>STŘEDA</b>		<b>Kuřecí vývar s masem, těstoviny</b> A:1,3,9,	
<b>1</b>	400 /200+200/	<b>Gnocchi s brokolicí, nivou a kousky lososa</b>	A:1,3,4,7,
<b>2</b>	100 250 50	<b>Smažený vepřový řízek, brambor, okurka</b>	A:1,3,7,10,
<b>3</b>	100 0,25 250 6	<b>Hovězí vařené, rajská omáčka, těstoviny/knedlík</b>	A:1,3,7,9,12,
<b>ČTVRTEK</b>		<b>Thajská se surimi, kuřecím masem a červenou kari pastou</b> A:1,2,4,7,12,14,	
<b>1</b>	100 300 ½	<b>Uzené maso, hrachová kaše, okurka</b>	A:1,10
<b>2</b>	¼ 250	<b>Medové kuře, šťouchané brambory</b>	A:1,3,6,7,12,
<b>3</b>	2x60 0,25 250 6	<b>Guláš podle Petra Voka, rýže / knedlík</b>	A:1,3,6,9, 10,12,
<b>PÁTEK</b>		<b>Zeleninová s tarhoňou</b> A:1,3,9,	
<b>1</b>	3 250 100	<b>Kuřecí rarášci, brambor, zelný salát</b>	A:1,3,7,12,
<b>2</b>	120 150 5	<b>Pečené krůtí stehno, špenát, bramborový knedlík</b>	A:1,3,7,
<b>3</b>	120 0,25 6	<b>Masové kuličky v koprové omáčce, knedlík</b>	A:1,3,7,12,

*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