

**2021****DRUŽBA OSTROV****PANLEX FOOD s.r.o.****Menu: 18.10. - 22.10.**

PONDĚLÍ		Brokolicovobramborový krém Alergen:1,3,7,	
1	150 150 6	Vepřová pečeně, zelí, houskový knedlík	Alergen:1,3,6,
2	150 100 250	Grilovaná v.krkovička, baby karotka, šťouch.brambor	Alergen: 1,3,7,
3	150 0,15 250	Srbské vepřové žebírko, rýže	Alergen: 12,
ÚTERÝ		Hrachová s uzeným masem Alergen:1,	
1	300 0,2	Chodský koláč, čaj	Alergen:1,3,7,12,
2	3 250 50	Čevapčiči, brambor, cibulová remuláda s hořčicí	Alergen:1,3,7,10,
3	100 0,25 250 6	Vepřové maso na paprice, těstoviny nebo knedlík	Alergen:1,3,7,
4	400	Těstovinový salát s kuřecím masem, žampiony, pórkem a sýrem	Alergen:1,3,7,12,
STŘEDA		Vývar s játrovými knedlíčky a zeleninou Alergen:1,3,9,	
1	120 80 200	Grilovaný losos na listovém špenátu, gnocchi	Alergen: 1,3,4,7,
2	3 250	Kuřecí rarášci, šťouchané brambory	Alergen:1,3,7, 10,12,
3	120 0,25 250 6	Vídeňská roštěná, rýže nebo knedlík	Alergen:1,3,6,
ČTVRTEK		Bramboračka Alergen:1,7,9,	
1	100 300 ½	Uzené maso, čočka nakyselo, okurka	Alergen:1,10,
2	¼ 0,15 250	Kuře ala bažant, rýže	Alergen:1,6,
3	1 0,15 6 250	Luhačovický špaček, bramborový knedlík / brambor	Alergen:1,3,7,12,
4	400	Rýžový salát s tuňákem	Alergen: 4,9,
PÁTEK		Kuřecí vývar s masem, těstoviny Alergen:1,3,9,	
1	3 0,2 200	Kuřecí medailonky s čedarovou omáčkou a máslovou kukuřicí, opečené brambory se zázvorem	Alergen:1,7,12,
2	150 250	Smažený vepřový řízek, bramborový salát	Alergen:1,3,7, 9,10,
3	100 0,25 6	Svíčková na smetaně, knedlík	Alergen:1,3,7,9, 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 OBELECH 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 5ti minut** . Doporučujeme v polovině ohřevu obsah promíchat.

Alergeny : 1/ obiloviny obsahující lepek 2/ korbýši (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