



DRUŽBA OSTROV

PANLEX FOOD s.r.o.

Menu: 22.11. - 26.11.

PONDĚLÍ		Uzený vývar se zeleninou a kroupy Alergen: 1,9,	
1	400 30 ½	Rizoto s kuřecím masem a zeleninou, sýr, okurka	Alergen: 3,9,10,
2	150 150 250	Staročeská vepřová pečeně, zelí, houskový knedlík	Alergen: 1,3,6,
3	150 0,15 250 250	Vepřová kýta na zázvoru, rýže nebo brambor	Alergen: 1,6,
ÚTERÝ		Zelná s vepřovým masem Alergen: 1,7,	
1	4 50 20	Kynuté borůvkové knedlíky, tvaroh, máslo	Alergen: 1,3,7,12,
2	150 250 ½	Smažený vepřový řízek, bramborová kaše, okurka	Alergen: 1,3,7,10,
3	250 ½ 250 250	Vepřové nudličky s fazolkami na smetaně, vař.vejce, knedlík nebo brambor	Alergen: 1,3,7,12,
STŘEDA		Hovězí vývar s masem, těstoviny Alergen: 1,3,9,	
1	3x100 2	Rybí lahůdkový mix, chléb <i>studená kuchyně – saláty</i>	Alergen: 1,3,4,9,12,
2	1 250 50	Skotské vejce, brambor se smetanovým krémem	Alergen: 1,3,7,
3	150 0,25 250	Vepřové srdce na smetaně, knedlík	Alergen: 1,3,7,9,10,12,
4	¼ 0,15 250	Provensálské kuře, těstoviny s grilovanou zeleninou	Alergen: 1,3,7,
ČTVRTEK		Brokolicový krém Alergen: 1,7,	
1	100 300 ½	Uzená vepřová krkovička, čočka nakyselo, okurka	Alergen: 1,10,
2	1 250 100	Opečená jitrnice, brambor, sudové zelí	Alergen: 1,3,6,
3	120 0,25 200	Zvěřinové maso se šípkovou omáčkou, žemlový knedlík <i>/druh masa bude určen později, dle aktuální nabídky/</i>	Alergen: 1,3,7,9,12,
PÁTEK		Kuřecí vývar s masem, těstoviny Alergen: 1,3,9,	
1	120 250	Kuřecí prsíčko v syrovém těstíčku, brambor, obloha	Alergen: 1,3,7,10,
2	150 150 6 250	Vepřové výpečky, duš.kapusta, bram.kn. / brambor	Alergen: 1,3,6,
3	1 0,25 250 250	Španělský ptáček, rýže nebo knedlík	Alergen: 1,3,6,7,10,

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 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/ vlní bob +v 14/ měkkýši +v