



DRUŽBA OSTROV

PANLEX FOOD s.r.o.

Menu: 29.11. - 3.12.

PONDĚLÍ		Zeleninová s rýží Alergen: 9,	
1	1	Tortilla s kuřecím masem a ledovým salátem s tzatziki	Alergen: 1,3,7,
2	¼ 150 6	Karlštejnské kuře na sudovém zelí se slaninou, bram.knedlík	Alergen: 1,3,6,
3	150 0,25 250 250	Bratislavská vepřová plec, těstoviny nebo knedlík	Alergen: 1,3,7,9,10,
ÚTERÝ		Hrachová Alergen: 1,7,	
1	300 50 50	Nugátové knedlíky s restovanou strouhankou a jogurtovou polevou	Alergen: 1,3,7,12,
2	400 ¼	Francouzské brambory s uzeným masem, okurka	Alergen: 1,3,7,10,
3	150 0,25 250 250	Znojemský vepřový guláš, rýže nebo knedlík	Alergen: 1,3,6,10,
STŘEDA		Drůbková s nudlemi Alergen: 1,3,9,	
1	120 100 250	Rybí filé podávané na leču z cuket a lilku, brambor	Alergen: 4,12,
2	150 250	Kuřecí prsíčka v ohnivém kari těstíčku, brambor	Alergen: 1,3,7,12,
3	150 0,25 250	Segedínský guláš, knedlík	Alergen: 1,3,7,
ČTVRTEK		Gulášová Alergen: 1,	
1	400	Cizrnové rizoto s kuřecím masem a grilovanou kapií	Alergen:
2	100HS 250 50 0,15 štáva	Anglický roastbeef, brambor, tatarská omáčka <i>maso je velmi růžové, podávané v pokojové teplotě</i>	Alergen: 6,7,10,12,
3	150 0,25 250	Hamburská vepřová kýta, knedlík	Alergen: 1,3,7,9,10,
PÁTEK		Hovězí vývar s masem, těstoviny Alergen: 1,3,9,	
1	120 150 6	Uzená v.krkovička, špenát, bramborový knedlík	Alergen: 1,3,7,
2	250 250	Kuřecí nudličky na nivě, italské těstoviny	Alergen: 1,3,7,12,
3	350 3	Obložený studený talíř, rohlík	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/ 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/ vlnčí bob +v 14/ měkkýši +v