

**2022****DRUŽBA OSTROV****PANLEX FOOD s.r.o.****Menu: 17.1. - 21.1.**

<b>PONDĚLÍ</b>		<b>Italská s těstovinami</b> Alergeny: 1,3,7,12	
<b>1</b>	400 30	<b>Pohankové rizoto s krůtím masem, sýr</b>	Alergen: 7,9,
<b>2</b>	150 150 6	<b>Vepřová pečeně, zelí, knedlík</b>	Alergen: 1,3,6,
<b>3</b>	150 0,2 250	<b>Vepřová kýta na houbovém ragú, rýže</b>	Alergen: 1,3,6,
<b>ÚTERÝ</b>		<b>Hrachová</b> Alergen: 1,7,	
<b>1</b>	200 250špagety 30sýr	<b>Špagety s tuňákem a rajčaty, sýr</b>	Alergen: 1,3,4,7,12,
<b>2</b>	2x75 250 50	<b>Smažený gothaj a sýr, brambor, tatarská omáčka</b>	Alergen: 1,3,7,10,
<b>3</b>	150 0,25 250 6	<b>Cikánská vepřová pečeně, rýže nebo knedlík</b>	Alergen: 1,3,9,12,
<b>STŘEDA</b>		<b>Kuřecí vývar s masem, těstoviny</b> Alergen: 1,3,9,	
<b>1</b>	4 50 20	<b>Kynuté borůvkové knedlíky, strouhaný tvaroh, máslo</b>	Alergen: 1,3,7,12,
<b>2</b>	¼ 150 250	<b>Grilované kuře, brambor, okurka</b>	Alergen: 10,
<b>3</b>	150HS 0,25 6	<b>Sekaná svíčková, knedlík</b>	Alergen: 1,3,7,9,10,
<b>ČTVRTEK</b>		<b>Dršťková, rohlík</b> Alergen: 1,	
<b>1</b>	1/4 300 ¼	<b>Uzené kuře, cizrnová kaše, okurka</b>	Alergen: 10
<b>2</b>	150HS 250 100	<b>Máslový řízek s telecím masem, bramborová kaše, kompot</b>	Alergen: 1,3,7,12,
<b>3</b>	150 0,25 250 6	<b>Hovězí guláš, těstoviny nebo knedlík</b>	Alergen: 1,3,12,
<b>PÁTEK</b>		<b>Hovězí vývar s masem, těstoviny</b> Alergen: 1,3,9,	
<b>1</b>	500	<b>Halušky se zelím a uzeným masem</b>	Alergen: 1,3,6,
<b>2</b>	120 250 ¼	<b>Smažená kuřecí prsíčka, brambor, okurka</b>	Alergen: 1,3,7,10,
<b>3</b>	¼ 0,25 250 6	<b>Kuře na paprice, těstoviny nebo knedlík</b>	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, 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