



**DRUŽBA OSTROV**

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

**Menu: 16.5. - 20.5.**

<b>PONDĚLÍ</b>		<b>Droždová s vejcem</b> Alergen:1,3,9,	
<b>1</b>	200 200	<b>Čínská kuřecí směs se zeleninou, rýžové nudle</b>	Alergen: 6,7,9, 10,12,
<b>2</b>	120 150 6	<b>Selská vepřová pečeně, špenát, bramborový knedlík</b>	Alergen:1,3,6,7,
<b>3</b>	120 0,25 6	<b>Vepřové maso, fazolky na smetaně, knedlík</b>	Alergen:1,3,7,12,
<b>ÚTERÝ</b>		<b>Čočková</b> Alergen:1	
<b>1</b>	120 250 ¼	<b>Smažený vepřový řízek, bramborová kaše, okurka</b>	Alergen:1,3,7,10,
<b>2</b>	250 250	<b>Zeleninové lečo s uzeninou a vejci, šťouch.brambor</b>	Alergen: 3,7,12,
<b>3</b>	220 250 30	<b>Špagety s vepřovým masem a rajčaty, sýr</b>	Alergen:1,3,7,9,12,
<b>STŘEDA</b>		<b>Hovězí vývar s játrovými knedlíčky</b> Alergen:1,3,6,9,	
<b>1</b>	350	<b>Ovesná kaše s jahodami a skořicí</b>	Alergen:1,7,12,
<b>2</b>	1 250 100	<b>Pečená klobásovina, šťouchané brambory, ráholec</b>	Alergen: 1,3,6,12,
<b>3</b>	120 0,25 250 6	<b>Vepřový plátek na hříbkách, rýže nebo knedlík</b>	Alergen:1,3,6,9,
<b>ČTVRTEK</b>		<b>Uzená s hráškem, mrkví a rýží</b> Alergen:	
<b>1</b>	1st 250	<b>Jamajské jerk kuře, congri /rýže s černou fazolí/</b>	Alergen:1,3,6,7,9, 10,12,
<b>2</b>	150 250 100	<b>Smažený poříčský řízek, bramborová kaše, zel.salát</b>	Alergen:1,3,7,
<b>3</b>	120 0,25 250 6	<b>Maďarský hovězí guláš, rýže nebo knedlík</b>	Alergen:1,3,12,
<b>PÁTEK</b>		<b>Gulášová</b> Alergen:1	
<b>1</b>	150HS 250 100	<b>Husarská roláda, bramborová kaše, červená řepa</b>	Alergen:1,3,6, 7,10,12,
<b>2</b>	150 150 6	<b>Vepřové výpečky, zelí, houskový knedlík</b>	Alergen:1,3,6,12,
<b>3</b>	120 0,15 250	<b>Přírodní kuřecí plátek, zeleninová rýže</b>	Alergen:1,9,

*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