

**2022****DRUŽBA OSTROV****PANLEX FOOD s.r.o.****Menu: 23.5. - 27.5.**

<b>PONDĚLÍ</b>		<b>Hovězí vývar s masem, těstoviny</b> A:1,3,9,	
<b>1</b>	500 1	<b>Knedlíky s vejcem a slaninou, okurka</b>	A: 1,3,7,10,
<b>2</b>	120 150 6	<b>Zapečené uzené maso, špenát, bramborový knedlík</b>	A: 1,3,6,7,
<b>3</b>	120 0,25 250	<b>Vepřové dušené s mrkví, brambor</b>	A: 1, 7,
<b>ÚTERÝ</b>		<b>Hrachová</b> A:1,	
<b>1</b>	1 250 100	<b>Máslový řízek, bramborová kaše, kompot</b>	A: 1,3,7,12,
<b>2</b>	1 0,2 200	<b>Přírodní rybí karbanátek, bylinková omáčka, pohanka</b>	A: 1,3,4,7,
<b>3</b>	120 0,25 6	<b>Hamburská vepřová pečeně, knedlík</b>	A: 1,3,7,9, 10,12,
<b>STŘEDA</b>		<b>Kuřecí vývar se zeleninou, těstoviny</b> A:1,3,9,	
<b>1</b>	¼ 150 6	<b>Kuře ala kachna, červené zelí, bramborový knedlík</b>	A:1,3,6,12,
<b>2</b>	200 0,2	<b>Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem</b>	A: 1,3,7,
<b>3</b>	120 0,25 250 6	<b>Všetatský hovězí guláš, rýže, nebo knedlík</b>	A: 1,3,12,
<b>4</b>	350	<b>Caesar – listový salát s kuřecím masem, dresinkem a krutony</b>	A:1,3,4,7,10,
<b>ČTVRTEK</b>		<b>Květáková</b> A: 1,7,9,	
<b>1</b>	1 50 300 ¼	<b>Volské oko se slaninou, čočka nakyselo, cibulka, ok.</b>	A: 1,10,
<b>2</b>	120 250 ¼	<b>Smažená kuřecí prsíčka, bramborová kaše, okurka</b>	A:1,3,7,10,
<b>3</b>	1 0,25 250 6	<b>Plněný paprikový lusk, rajská omáčka, těstoviny/ knedlík</b>	A: 1,3,7,9,12,
<b>PÁTEK</b>		<b>Uzený vývar se zeleninou a kroupy</b> A:1,9	
<b>1</b>	220 250PENNE	<b>Těstoviny s kuřecím masem, brokolicí a sýrem</b>	A: 1,3,7,
<b>2</b>	250 250	<b>Živáňská masová směs, brambor</b>	A: 1,3,6,9, 10,12,
<b>3</b>	1 0,25 250 6	<b>Španělský vepřový ptáček, rýže nebo knedlík</b>	A: 1,3,6,9,10,

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 TEPLITĚ 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 siričitý a siričitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg 13/ vlní bob +v 14/ měkkýši +v