

# Étlap tervezet

2018 9. hét

KINDER F és K Vendéglátó Kft.

2018.02.26.-2018.03.04.

Étlap: Kinder

2001 Hartyán konyha

Korcsoport: 7-10 éves

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai	<p>Tej 1/5 % Sajtos kifli</p> <p>En: 753 kJ ( 180 kCal) Zsír: 3,2 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 30,9 g Cukor: 0,8 g Feh: 5,6 g Só: 0,8 g Allergének:1,7</p>	<p>Vadmalnás tea Baromfi párizsi Delma margarin Kenyér forma</p> <p>En: 1282 kJ ( 306 kCal) Zsír: 8,2 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 46,6 g Cukor: 15,0 g Feh: 8,5 g Só: 0,2 g Allergének:1,6,7</p>	<p>Tejeskávé Foszlós kalács</p> <p>En: 3699 kJ ( 883 kCal) Zsír: 7,9 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 194,7 g Cukor: 162,9 g Feh: 10,7 g Só: 0,3 g Allergének:1,7</p>	<p>Citromos tea Tejfölös túró Póréhagyma Teljes kiörlésű kenyér</p> <p>En: 1066 kJ ( 255 kCal) Zsír: 3,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 44,9 g Cukor: 15,0 g Feh: 8,5 g Só: 1,3 g Allergének:1,7</p>	<p>Tej 1/5 % Mogyorókrém Teljes kiörlésű kenyér</p> <p>En: 1113 kJ ( 266 kCal) Zsír: 8,4 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 41,0 g Cukor: 12,1 g Feh: 5,7 g Só: 0,8 g Allergének:1,5,6,7,8</p>
Ébéd	<p>Májgaluska leves Káposztás kocka Alma</p> <p>En: 3590 kJ ( 858 kCal) Zsír: 30,7 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 117,3 g Cukor: 5,0 g Feh: 26,0 g Só: 2,7 g Allergének:1,3</p>	<p>Tarhonyaleves Sólet Főtt tojás Csokoládé rolád Kenyér forma</p> <p>En: 4591 kJ ( 1097 kCal) Zsír: 37,1 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 140,7 g Cukor: 20,3 g Feh: 34,8 g Só: 2,0 g Allergének:1,3</p>	<p>Tejfölös karalábéleves Vadász csirkemellragu Főtt burgonya</p> <p>En: 2756 kJ ( 658 kCal) Zsír: 28,3 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 63,7 g Cukor: 0,0 g Feh: 30,9 g Só: 1,6 g Allergének:1,3,7</p>	<p>Tavaszi zöldségleves Tökfőzelék Sertéspörkölt feltét Narancs Kenyér forma</p> <p>En: 2719 kJ ( 649 kCal) Zsír: 24,1 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 75,7 g Cukor: 4,0 g Feh: 27,2 g Só: 1,1 g Allergének:1,7</p>	<p>Zöldbableves Grill fűszeres sertésborda Párolt rizs Csemege uborka</p> <p>En: 2593 kJ ( 619 kCal) Zsír: 23,0 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 98,5 g Cukor: 0,5 g Feh: 30,5 g Só: 2,6 g Allergének:1,3,7</p>
Uzsonna	<p>Diákcsemege Liga margarin Teljes kiörlésű zsemle</p> <p>En: 1000 kJ ( 239 kCal) Zsír: 9,2 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 29,9 g Cukor: 0,1 g Feh: 6,5 g Só: 1,2 g Allergének:1,6,7</p>	<p>Magyaros vajkrém Jégcsapretek Rozsos zsemle</p> <p>En: 1013 kJ ( 242 kCal) Zsír: 10,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 30,8 g Cukor: 0,0 g Feh: 5,0 g Só: 0,8 g Allergének:1,7</p>	<p>Trapista sajtszelet Multivitaminos delma Kígyóuborka Teljes kiörlésű zsemle</p> <p>En: 1079 kJ ( 258 kCal) Zsír: 10,1 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 30,5 g Cukor: 0,0 g Feh: 10,2 g Só: 1,3 g Allergének:1,7</p>	<p>Csirkemell sonka Ráma margarin Zsemle</p> <p>En: 984 kJ ( 235 kCal) Zsír: 7,8 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 31,3 g Cukor: 0,0 g Feh: 8,9 g Só: 1,4 g Allergének:1,6,7</p>	<p>Sajtos croassant</p> <p>En: 1385 kJ ( 331 kCal) Zsír: 18,0 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 30,1 g Cukor: 2,0 g Feh: 9,7 g Só: 0,4 g Allergének:1,7</p>

Jó étvágyat kívánunk!

Willbrandtné Molnár Anna üzletvezető  
Ájpli János konyhafőnök

Az étlapvátozásért elnézést kérünk!

Allergének: 1.-Gabonák, amelyek glutént tartalmaznak, 2.-Rákok és abból készült termékek, 3.-Tojás és abból készült termékek, 4.-Halak és azokból készült termékek, 5.-Földimogyoró és abból készült termékek, 6.-Szójabab és abból készült termékek, 7.-Tej- és tejtermékek, beleértve a laktózt, 8.-Diók, mogyorók és azokból készült termékek, 9.-Zeller és abból készült termékek, 10.-Mustár és abból készült termékek, 11.-szezámmag és abból készült termékek, 12.-Kén-dioxid és szulfátok - 10mg/kg konc. esetén, 13.-Csillagfürt és abból készült termékek, 14.-Puhatestűek és abból készült termékek

2018.02.14. 12:11:20