

Étlap tervezet

2017 49. hét

2017.12.04.-2017.12.10.

KINDER F és K Vendéglátó Kft.

2001 Hartyán konyha

Étlap: Kinder

Korcsoport: 7-10 éves

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai	<p>Trópusi gyümölcs tea Tejszínes vajkrém Kígyóborka Teljes kiörlésű kenyér</p> <p>En: 1160 kJ (277 kCal) Zsír: 8,6 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 43,9 g Cukor: 15,0 g Feh: 4,7 g Só: 0,8 g Allergének:1,7</p>	<p>Tej 1/5 % Márványstangli</p> <p>En: 829 kJ (198 kCal) Zsír: 4,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 33,2 g Cukor: 4,0 g Feh: 4,8 g Só: 0,4 g Allergének:1</p>	<p>Zöld tea Zalai felvágott Liga margarin Teljes kiörlésű kenyér</p> <p>En: 1211 kJ (289 kCal) Zsír: 8,6 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 43,4 g Cukor: 15,0 g Feh: 7,2 g Só: 1,2 g Allergének:1,6,7</p>	<p>Karamellás tej Sajtos buci</p> <p>En: 1110 kJ (265 kCal) Zsír: 5,4 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 42,9 g Cukor: 11,2 g Feh: 10,1 g Só: 0,5 g Allergének:1,7</p>	<p>Vadmalnás tea Baromfi párizsi Ráma margarin Kígyóborka Teljes kiörlésű kenyér</p> <p>En: 1304 kJ (311 kCal) Zsír: 11,4 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 44,0 g Cukor: 15,0 g Feh: 6,7 g Só: 1,5 g Allergének:1,6,7</p>
Ebéd	<p>Palócgulyás /sert./ Turórókémmelel töltött nudli Kenyer forma E</p> <p>En: 3845 kJ (918 kCal) Zsír: 17,6 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 147,2 g Cukor: 15,2 g Feh: 34,3 g Só: 2,7 g Allergének:1,3,7</p>	<p>Erőleves csigatésztaival Lencsefőzelék Főtt-füstölt comb Mandarin Kenyer forma E</p> <p>En: 2943 kJ (703 kCal) Zsír: 12,2 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 103,6 g Cukor: 3,0 g Feh: 38,6 g Só: 2,7 g Allergének:1,3,7,10</p>	<p>Tavaszi zöldborsóleves Csikós sertés tokány Főtt tészta /koleszterin ment Mikulás</p> <p>En: 3794 kJ (906 kCal) Zsír: 35,2 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 103,4 g Cukor: 9,8 g Feh: 42,6 g Só: 2,3 g Allergének:1,3,6,7,8,9</p>	<p>Gombaleves Kinai édes savanyú csirkemell Párolt rizs</p> <p>En: 3723 kJ (889 kCal) Zsír: 24,4 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 107,4 g Cukor: 9,4 g Feh: 30,1 g Só: 2,9 g Allergének:1,3,5,6,7,8,9</p>	<p>Rostos ivólé 2dl/fő Sertésborda Corn Flakes bundá Vajas burgonya Vitamin saláta</p> <p>En: 3484 kJ (832 kCal) Zsír: 28,0 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 112,6 g Cukor: 22,5 g Feh: 26,5 g Só: 3,2 g Allergének:1,3,7</p>
Uzsonna	<p>Kárpáti szalámi Ráma margarin Zsemle</p> <p>En: 1146 kJ (274 kCal) Zsír: 13,6 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 29,9 g Cukor: 0,0 g Feh: 7,2 g Só: 1,3 g Allergének:1,6,7</p>	<p>Kocka sajt Vajas kifli TK.</p> <p>En: 640 kJ (153 kCal) Zsír: 5,2 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 19,8 g Cukor: 0,0 g Feh: 6,5 g Só: 1,1 g Allergének:7</p>	<p>Tejszínes krémsajt Pritamin paprika Rozsos zsemle</p> <p>En: 838 kJ (200 kCal) Zsír: 6,0 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 33,0 g Cukor: 0,0 g Feh: 5,8 g Só: 1,1 g Allergének:1,7</p>	<p>Csirkemell sonka Delma light margarin Jégcsapretek Teljes kiörlésű kenyér</p> <p>En: 841 kJ (201 kCal) Zsír: 5,2 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 28,7 g Cukor: 0,1 g Feh: 9,0 g Só: 0,8 g Allergének:1,6,7</p>	<p>Bécsi fánk</p> <p>En: 1118 kJ (267 kCal) Zsír: 13,1 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 32,2 g Cukor: 6,7 g Feh: 5,0 g Só: 0,0 g</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