

# Étlap tervezet

2017 49. hét

KINDER F és K Vendéglátó Kft.

2017.12.04.-2017.12.10.

Étlap: Kinder

2001 Hartyán konyha

Korcsoport: 11-14 éves

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai	<p>Trópusi gyümölcs tea Tejszínes vajkrém Kígyóborka Teljes kiörlésű kenyér</p> <p>En: 1169 kJ ( 279 kCal) Zsír: 8,6 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 44,4 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: 1228 kJ ( 293 kCal) Zsír: 8,6 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 44,2 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: 1338 kJ ( 319 kCal) Zsír: 11,4 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 46,0 g Cukor: 17,0 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: 4409 kJ ( 1053 kCal) Zsír: 30,7 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 151,1 g Cukor: 15,3 g Feh: 34,7 g Só: 2,7 g Allergének:1,3,7</p>	<p>Erőleves csigatésztaival Lencsefőzelék Főtt-füstölt comb Mandarin Kenyer forma E</p> <p>En: 3150 kJ ( 752 kCal) Zsír: 12,6 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 111,6 g Cukor: 6,0 g Feh: 39,5 g Só: 3,1 g Allergének:1,3,7,10</p>	<p>Tavaszi zöldborsóleves Csikós sertés tokány Főtt tészta /koleszterin ment Mikulás</p> <p>En: 4048 kJ ( 967 kCal) Zsír: 40,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 105,8 g Cukor: 9,8 g Feh: 43,6 g Só: 2,6 g Allergének:1,3,6,7,8,9</p>	<p>Gombaleves Kinai édes savanyú csirkemell Párolt rizs</p> <p>En: 4127 kJ ( 986 kCal) Zsír: 31,9 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 117,9 g Cukor: 11,7 g Feh: 31,4 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: 3935 kJ ( 940 kCal) Zsír: 31,8 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 126,0 g Cukor: 22,5 g Feh: 30,5 g Só: 7,5 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  
Ajpli 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