

Étlap tervezet

2017 51. hét

KINDER F és K Vendéglátó Kft.

2017.12.18.-2017.12.24.

Étlap: Kinder

2001 Hartyán konyha

Korcsoport: 7-10 éves

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai	<p>Citromos tea Körözött Kenyér forma</p> <p>En: 1183 kJ (283 kCal) Zsír: 5,4 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 47,1 g Cukor: 15,0 g Feh: 8,6 g Só: 0,0 g Allergének:1,7</p>	<p>Tej 1/5 % Fonott kismákos</p> <p>En: 724 kJ (173 kCal) Zsír: 3,1 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 30,3 g Cukor: 0,8 g Feh: 4,8 g Só: 0,8 g Allergének:1,3,5,6,7,8,13</p>	<p>Vadmálnás tea Zalai felvágott Liga margarin Teljes kiőrlésű kenyér</p> <p>En: 1219 kJ (291 kCal) Zsír: 8,6 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 43,8 g Cukor: 15,0 g Feh: 7,2 g Só: 1,2 g Allergének:1,6,7</p>	<p>Kakaó Foszlós kalács</p> <p>En: 1943 kJ (464 kCal) Zsír: 10,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 75,4 g Cukor: 21,1 g Feh: 14,7 g Só: 0,6 g Allergének:1,7</p>	<p>Zöld tea Kenőmájas Teljes kiőrlésű kenyér</p> <p>En: 1164 kJ (278 kCal) Zsír: 7,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 43,3 g Cukor: 15,0 g Feh: 8,0 g Só: 1,4 g Allergének:1,6,7</p>
Ébéd	<p>Alföldi gulyásleves sertés Piskóta csoki öntettel Kenyér forma</p> <p>En: 3740 kJ (893 kCal) Zsír: 20,9 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 126,2 g Cukor: 34,0 g Feh: 35,2 g Só: 1,1 g Allergének:1,3,7,9</p>	<p>Húsgaluskaleves Sólet Főtt tojás Mandarin Kenyér forma</p> <p>En: 3700 kJ (884 kCal) Zsír: 27,8 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 109,9 g Cukor: 0,0 g Feh: 33,3 g Só: 2,4 g Allergének:1,3</p>	<p>Paradicsomleves betűtésztaival Tarhonyáshús sertés Csemege uborka</p> <p>En: 3069 kJ (733 kCal) Zsír: 26,2 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 90,7 g Cukor: 15,5 g Feh: 32,3 g Só: 2,9 g Allergének:1,3,7</p>	<p>Reszelttészta leves Székelykáposzta Müzliszelet Kenyér forma</p> <p>En: 3233 kJ (772 kCal) Zsír: 38,2 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 73,2 g Cukor: 6,8 g Feh: 29,2 g Só: 2,1 g Allergének:1,3,5,6,7,8,9,11,12</p>	<p>Gyümölcsleves Grillfüzeres csirkemellfilé Párolt rizs Vitamin saláta</p> <p>En: 3175 kJ (758 kCal) Zsír: 20,9 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 108,3 g Cukor: 12,5 g Feh: 30,5 g Só: 1,4 g Allergének:1,7</p>
Uzsonna	<p>Csemege téli szalámi Ráma margarin Kígyóuborka Teljes kiőrlésű zsemle</p> <p>En: 1212 kJ (289 kCal) Zsír: 14,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 30,2 g Cukor: 0,0 g Feh: 8,4 g Só: 2,0 g Allergének:1,7</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>Libazsír Lilahagyma Kukoricás kenyér</p> <p>En: 1084 kJ (259 kCal) Zsír: 15,3 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 25,6 g Cukor: 0,0 g Feh: 3,7 g Só: 0,8 g Allergének:1</p>	<p>Csirkemell sonka Delma margarin Jégcsapretek Kenyér forma</p> <p>En: 932 kJ (223 kCal) Zsír: 4,7 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 31,6 g Cukor: 0,0 g Feh: 10,9 g Só: 0,0 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