

Étlap tervezet

2018 4. hét

2018.01.22.-2018.01.28.

KINDER F és K Vendéglátó Kft.

2001 Hartyán konyha

Étlap: Kinder

Korcsoport: 7-10 éves

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai	<p>Tej 1/5 % Kakaós kalács</p> <p>En: 1266 kJ (302 kCal) Zsír: 7,0 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 50,0 g Cukor: 6,1 g Feh: 7,7 g Só: 0,6 g Allergének:1</p>	<p>Vadmalnás tea Tejfölös túró Teljes kiörlésű kenyér</p> <p>En: 1065 kJ (254 kCal) Zsír: 3,4 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 45,0 g Cukor: 15,0 g Feh: 8,4 g Só: 1,3 g Allergének:1,7</p>	<p>Karamellás tej Cink karika</p> <p>En: 1227 kJ (293 kCal) Zsír: 5,0 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 50,6 g Cukor: 11,6 g Feh: 10,0 g Só: 0,8 g Allergének:1,7</p>	<p>Trópusi gyümölcs tea Kenőmájas Kenyer forma</p> <p>En: 1269 kJ (303 kCal) Zsír: 7,4 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 46,2 g Cukor: 15,0 g Feh: 10,0 g Só: 0,7 g Allergének:1,6,7</p>	<p>Kakaó Sajtos kifli</p> <p>En: 3482 kJ (832 kCal) Zsír: 40,8 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 72,7 g Cukor: 15,8 g Feh: 41,7 g Só: 0,8 g Allergének:1,7</p>
Ebéd	<p>Tejfölös karalábéleves Tarhonyás sertés Mongol saláta</p> <p>En: 3049 kJ (728 kCal) Zsír: 31,0 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 76,3 g Cukor: 0,5 g Feh: 33,2 g Só: 2,1 g Allergének:1,3,7</p>	<p>Jókai bableves Ízesbukta 2db/fő Mandarin Kenyer forma</p> <p>En: 4670 kJ (1115 kCal) Zsír: 25,0 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 175,1 g Cukor: 8,4 g Feh: 38,7 g Só: 2,8 g Allergének:1,3,6,7,9</p>	<p>Tejfölös burgonyaleves Jóasszony csirkemell Párolt rizs</p> <p>En: 3137 kJ (749 kCal) Zsír: 26,2 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 95,4 g Cukor: 0,0 g Feh: 27,8 g Só: 5,8 g Allergének:1,3,7,9</p>	<p>Reszelttészta leves Paradicsomos káposzta Csemege sertésborda /feltét Kenyer forma</p> <p>En: 2778 kJ (664 kCal) Zsír: 24,2 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 102,8 g Cukor: 3,0 g Feh: 30,6 g Só: 1,9 g Allergének:1,3,7,9</p>	<p>Rostos ivólé 2dl/fő Tonhalrudak rántva Hagymás tört burgonya Vitamin saláta</p> <p>En: 2935 kJ (701 kCal) Zsír: 20,3 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 102,4 g Cukor: 22,5 g Feh: 19,3 g Só: 1,0 g Allergének:1,3,4,7</p>
Uzsonna	<p>Kárpáti szalámi Ráma margarin Szezámagos zsemle</p> <p>En: 1219 kJ (291 kCal) Zsír: 15,1 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 30,0 g Cukor: 0,0 g Feh: 7,8 g Só: 1,3 g Allergének:1,6,7,11</p>	<p>Trapista sajtszelet Delma margarin Zsemle</p> <p>En: 1062 kJ (254 kCal) Zsír: 10,0 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 30,2 g Cukor: 0,0 g Feh: 9,8 g Só: 1,3 g Allergének:1,7</p>	<p>Gépsonka Liga margarin Kígyóborka Teljes kiörlésű kenyér</p> <p>En: 872 kJ (208 kCal) Zsír: 6,1 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 27,2 g Cukor: 0,1 g Feh: 9,0 g Só: 1,0 g Allergének:1,6,7</p>	<p>Zöldfűszeres sajtkrém Rozsos zsemle Alma</p> <p>En: 1218 kJ (291 kCal) Zsír: 11,1 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 40,8 g Cukor: 0,0 g Feh: 5,4 g Só: 0,8 g Allergének:1,7</p>	<p>Baromfi párizsi Delma margarin Jégcsapretek Teljes kiörlésű zsemle</p> <p>En: 959 kJ (229 kCal) Zsír: 8,3 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 30,3 g Cukor: 0,0 g Feh: 7,2 g Só: 1,1 g Allergének:1,6,7</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.-szezámag 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