

Étlap tervezet

2018 37. hét

2018.09.10.-2018.09.16.

KINDER F és K Vendéglátó Kft.

2001 Hartyán konyha

Étlap: Kinder

Korcsoport: 7-10 éves

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai	<p>Citromos tea Körözött Teljes kiörlésű kenyér</p> <p>En: 1078 kJ (258 kCal) Zsír: 5,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 44,2 g Cukor: 15,0 g Feh: 6,6 g Só: 0,8 g Allergének:1,7</p>	<p>Vadmalnás tea Zalai felvágott Liga margarin Paradicsom Forma fehér kenyér</p> <p>En: 1074 kJ (256 kCal) Zsír: 8,4 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 36,9 g Cukor: 15,0 g Feh: 6,1 g Só: 0,9 g Allergének:1,6,7</p>	<p>Tej 1/5 % Mogyorókrém Forma fehér kenyér</p> <p>En: 921 kJ (220 kCal) Zsír: 8,1 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 32,1 g Cukor: 12,0 g Feh: 4,1 g Só: 0,5 g Allergének:1,5,6,7,8</p>	<p>Tejeskávé Foszlós kalács</p> <p>En: 3604 kJ (861 kCal) Zsír: 5,4 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 194,4 g Cukor: 159,8 g Feh: 11,1 g Só: 0,0 g Allergének:7</p>	<p>Zöld tea Főtt tojás karika Multivitaminos delma Kígyóuborka Teljes kiörlésű kenyér</p> <p>En: 1126 kJ (269 kCal) Zsír: 5,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 43,5 g Cukor: 15,0 g Feh: 5,3 g Só: 0,8 g Allergének:1,3</p>
Ebéd	<p>Tavaszi zöldborsóleves Torockói tarhonyás hús Uborka saláta</p> <p>En: 3201 kJ (764 kCal) Zsír: 28,0 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 92,1 g Cukor: 10,0 g Feh: 33,6 g Só: 2,2 g Allergének:1,3,6,7,9</p>	<p>Jókai bableves Piskóta csoki öntettel Kenyer forma</p> <p>En: 4076 kJ (973 kCal) Zsír: 23,6 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 138,2 g Cukor: 34,0 g Feh: 38,4 g Só: 3,1 g Allergének:1,3,6,7,9</p>	<p>Zelleres burgonyaleves Paradicsomos káposzta Csirkemell dinó figura Gyümölcs Kenyer forma</p> <p>En: 3000 kJ (717 kCal) Zsír: 28,1 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 97,5 g Cukor: 3,0 g Feh: 18,3 g Só: 2,4 g Allergének:1,3,6,7,9,10</p>	<p>Karfiolleves tejfölös Vasi sertésborda Hagymás tört burgonya Kovászos uborka</p> <p>En: 2833 kJ (677 kCal) Zsír: 32,3 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 63,4 g Cukor: 0,0 g Feh: 26,7 g Só: 3,3 g Allergének:1,3,7</p>	<p>Reszelttészta leves Csirkemell Sztroganoff módra Párolt rizs</p> <p>En: 2925 kJ (699 kCal) Zsír: 25,9 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 83,8 g Cukor: 0,3 g Feh: 30,1 g Só: 2,5 g Allergének:1,3,7,9</p>
Uzsonna	<p>Csirkemell sonka Delma margarin Zöldpaprika Zsemle</p> <p>En: 882 kJ (211 kCal) Zsír: 4,7 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 31,9 g Cukor: 0,0 g Feh: 9,2 g Só: 0,9 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>Paprikás szalámi Waja margarin Szezámagos zsemle</p> <p>En: 825 kJ (197 kCal) Zsír: 5,9 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 30,0 g Cukor: 0,0 g Feh: 4,9 g Só: 0,8 g Allergének:1,11</p>	<p>Tejszínes vajkrém Zöldpaprika Rozsos zsemle</p> <p>En: 962 kJ (230 kCal) Zsír: 8,6 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 31,7 g Cukor: 0,0 g Feh: 5,3 g Só: 0,8 g Allergének:1,7</p>	<p>Búrkifli diós</p> <p>En: 1395 kJ (333 kCal) Zsír: 16,2 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 38,9 g Cukor: 8,7 g Feh: 5,5 g Só: 0,4 g Allergének:1,8</p>

Ez az étlap nem biztosítja a Diétás étrendet!! Normál,diétás étlap elérhető:imfk.bp13hu

Az étlap változásért elnézést kérünk!! Jó étvágyat kívánunk!!!

Willbrandtné Molnár Anna üzletvezető
Ájpli János konyhafőnök

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