

# Étlap tervezet

2017 39. hét

KINDER F és K Vendéglátó Kft.

2017.09.25.-2017.10.01.

Étlap: Kinder

2001 Hartyán konyha

Korcsoport: 11-14 éves

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai	<p>Tej 1/5 % Pannini</p> <p>En: 714 kJ ( 170 kCal) Zsír: 2,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 31,6 g Cukor: 1,6 g Feh: 4,3 g Só: 0,8 g Allergének:1</p>	<p>Citromos tea Tejszínes vajkrém Teljes kiörlésű kenyér</p> <p>En: 1152 kJ ( 275 kCal) Zsír: 8,6 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 43,6 g Cukor: 15,0 g Feh: 4,6 g Só: 0,8 g Allergének:1,7</p>	<p>Kakaó Foszlós kalács</p> <p>En: 1310 kJ ( 313 kCal) Zsír: 7,0 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 50,4 g Cukor: 18,0 g Feh: 10,8 g Só: 0,3 g Allergének:1,7</p>	<p>Tej 1/5 % Sajtos buci</p> <p>En: 576 kJ ( 138 kCal) Zsír: 2,7 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 23,4 g Cukor: 1,2 g Feh: 4,0 g Só: 0,5 g Allergének:1,7</p>	<p>Vadmalnás tea Főtt tojás karika Delma margarin Teljes kiörlésű kenyér</p> <p>En: 1161 kJ ( 277 kCal) Zsír: 5,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 45,7 g Cukor: 17,0 g Feh: 5,1 g Só: 0,8 g Allergének:1,3</p>
Ebéd	<p>Palócgulyás /sert./ Morzsás nudli barackizzel Teljes kiörlésű kenyér</p> <p>En: 4909 kJ ( 1173 kCal) Zsír: 30,9 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 180,3 g Cukor: 25,9 g Feh: 35,9 g Só: 4,1 g Allergének:1,3,7</p>	<p>Lebbencsleves Tökfőzelék Lecsós virsli Alma Kenyer forma E</p> <p>En: 5371 kJ ( 1283 kCal) Zsír: 70,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 122,0 g Cukor: 6,0 g Feh: 30,6 g Só: 2,8 g Allergének:1,3,6,7</p>	<p>Karfiollevés tejfölös Csirkemell Sztroganoff módra Párolt rizs</p> <p>En: 3726 kJ ( 890 kCal) Zsír: 38,2 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 100,6 g Cukor: 0,3 g Feh: 32,8 g Só: 3,1 g Allergének:1,3,7</p>	<p>Erőleves csigatésztaival Székelykáposzta /serés/ Choco piskota Teljes kiörlésű kenyér</p> <p>En: 3806 kJ ( 909 kCal) Zsír: 46,1 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 82,5 g Cukor: 6,1 g Feh: 37,2 g Só: 3,5 g Allergének:1,3,7,8</p>	<p>Rostos ivólé 50% Szezámagos csirkemellfilé Vajas burgonya Sváb saláta</p> <p>En: 4152 kJ ( 992 kCal) Zsír: 40,0 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 118,0 g Cukor: 22,5 g Feh: 34,2 g Só: 3,2 g Allergének:1,3,7,11</p>
Uzsonna	<p>Turista szalámi Delma margarin Zöldpaprika Szezámagos zsemle</p> <p>En: 1137 kJ ( 272 kCal) Zsír: 12,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 30,7 g Cukor: 0,0 g Feh: 7,9 g Só: 1,4 g Allergének:1,6,7,11</p>	<p>Csirkemell sonka Ráma margarin Szezámagos zsemle</p> <p>En: 1057 kJ ( 253 kCal) Zsír: 9,3 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 31,5 g Cukor: 0,0 g Feh: 9,6 g Só: 1,4 g Allergének:1,6,7,11</p>	<p>Trappista sajt Liga margarin Kígyóborka Rozsos zsemle</p> <p>En: 1095 kJ ( 262 kCal) Zsír: 10,1 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 30,5 g Cukor: 0,0 g Feh: 9,9 g Só: 1,3 g Allergének:1,7</p>	<p>Baromfi párizsi Ráma margarin Paradicsom Zsemle</p> <p>En: 1077 kJ ( 257 kCal) Zsír: 11,3 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 30,8 g Cukor: 0,0 g Feh: 7,0 g Só: 1,6 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>

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