

# Étlap tervezet

2017. 47. hét

2017.11.20.-2017.11.26.

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 % 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 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>Tejeskávé Szamóca jam Teljes kiörlésű kenyér</p> <p>En: 1317 kJ ( 315 kCal) Zsír: 5,1 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 58,7 g Cukor: 20,0 g Feh: 11,4 g Só: 0,8 g Allergének:1,7</p>	<p>Citromos tea Zalai felvágott Ráma margarin Kígyóborka Teljes kiörlésű kenyér</p> <p>En: 1313 kJ ( 314 kCal) Zsír: 11,6 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 43,7 g Cukor: 15,0 g Feh: 7,4 g Só: 1,6 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>
Ebéd	<p>Tárkonyos pulykaraguleves Káposztás kocka Alma Teljes kiörlésű kenyér **</p> <p>En: 3496 kJ ( 835 kCal) Zsír: 29,2 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 108,7 g Cukor: 5,0 g Feh: 33,4 g Só: 1,7 g Allergének:1,3,7,9</p>	<p>Húsgaluskaleves Zöldborsófőzelék Főtt virsli 1db/fő Choco piskóta Teljes kiörlésű kenyér</p> <p>En: 3324 kJ ( 794 kCal) Zsír: 34,0 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 89,7 g Cukor: 10,1 g Feh: 30,2 g Só: 4,0 g Allergének:1,3,6,7,8</p>	<p>Hamisgulyás leves Tonhalrudak rántva Párolt rizs Tartármártás</p> <p>En: 3899 kJ ( 931 kCal) Zsír: 37,3 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 116,4 g Cukor: 1,0 g Feh: 24,2 g Só: 1,6 g Allergének:1,3,4,7,9,10</p>	<p>Karfiolleves tejfölös Csirkemellragu Vadász módra Főtt burgonya</p> <p>En: 2892 kJ ( 691 kCal) Zsír: 31,4 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 63,9 g Cukor: 0,0 g Feh: 31,1 g Só: 1,8 g Allergének:1,3,7</p>	<p>Rostos ivólé 2dl/fő Bácskai rizseshús /sertés/ Káposzta saláta</p> <p>En: 2964 kJ ( 708 kCal) Zsír: 22,8 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 98,5 g Cukor: 22,5 g Feh: 22,5 g Só: 0,7 g Allergének:1</p>
Uzsonna	<p>Téli szalámi Ráma margarin Zsemle</p> <p>En: 1196 kJ ( 286 kCal) Zsír: 14,4 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 29,9 g Cukor: 0,0 g Feh: 8,1 g Só: 2,0 g Allergének:1,7</p>	<p>Trapista sajtszelet Liga margarin Kígyóborka Szezámagos zsemle</p> <p>En: 1169 kJ ( 279 kCal) Zsír: 11,6 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 30,7 g Cukor: 0,0 g Feh: 10,6 g Só: 1,3 g Allergének:1,7,11</p>	<p>Csirkemell sonka Delma light margarin Pritamin paprika Kukoricás kenyér</p> <p>En: 814 kJ ( 194 kCal) Zsír: 5,3 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 29,7 g Cukor: 0,0 g Feh: 9,3 g Só: 0,8 g Allergének:1,6,7</p>	<p>Sajtos percc</p> <p>En: 833 kJ ( 199 kCal) Zsír: 5,2 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 31,1 g Cukor: 3,8 g Feh: 5,5 g Só: 0,4 g Allergének:1,7</p>	<p>Diákcsemege Liga margarin Kígyóborka Teljes kiörlésű zsemle</p> <p>En: 1009 kJ ( 241 kCal) Zsír: 9,2 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 30,2 g Cukor: 0,1 g Feh: 6,7 g Só: 1,2 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