

Étlap tervezet

2018. 3. hét

2018.01.15.-2018.01.21.

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>Citromos tea Párizsi /sertés / Multivitaminos delma Kígyóuborka Kenyér forma</p> <p>En: 1282 kJ (306 kCal) Zsír: 8,2 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 46,5 g Cukor: 15,0 g Feh: 8,7 g Só: 0,2 g Allergének:1,6,7</p>	<p>Tejeskávé Foszlós kalács</p> <p>En: 3699 kJ (883 kCal) Zsír: 7,9 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 194,7 g Cukor: 162,9 g Feh: 10,7 g Só: 0,3 g Allergének:1,7</p>	<p>Zöld tea Tejszínes vajkrém Jégcsapretek Kenyér forma</p> <p>En: 1269 kJ (303 kCal) Zsír: 8,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 47,0 g Cukor: 15,0 g Feh: 6,7 g Só: 0,0 g Allergének:1,7</p>	<p>Tej 1/5 % Mogyorókrém Teljes kiörlésű kenyér</p> <p>En: 1113 kJ (266 kCal) Zsír: 8,4 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 41,0 g Cukor: 12,1 g Feh: 5,7 g Só: 0,8 g Allergének:1,5,6,7,8</p>
Ebéd	<p>Frankfurti leves Mákos metélt Alma Kenyér E</p> <p>En: 3565 kJ (852 kCal) Zsír: 28,7 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 116,7 g Cukor: 10,0 g Feh: 27,7 g Só: 2,7 g Allergének:1,3,5,6,7,8,11</p>	<p>Csontleves finommetélttel Mexikói húsos bab Kenyér forma</p> <p>En: 3027 kJ (723 kCal) Zsír: 14,4 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 92,9 g Cukor: 2,8 g Feh: 34,9 g Só: 2,0 g Allergének:1,3,6,7</p>	<p>Zellerkrémleves levesgyönggyel Grill fűszeres sertésborda Párolt rizs Vitamin saláta</p> <p>En: 2808 kJ (671 kCal) Zsír: 28,3 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 100,3 g Cukor: 3,5 g Feh: 30,8 g Só: 2,5 g Allergének:1,7,9</p>	<p>Tavaszi zöldborsóleves Burgonyafőzelék Vagdalt sertés Kenyér forma Mandarin</p> <p>En: 3408 kJ (814 kCal) Zsír: 30,0 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 99,0 g Cukor: 0,5 g Feh: 29,9 g Só: 2,3 g Allergének:1,3,7,9</p>	<p>Bazsalikomos paradicsomleves Gyros csirkemell Párolt rizs Amerikai káposzta saláta</p> <p>En: 3131 kJ (748 kCal) Zsír: 29,9 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 85,9 g Cukor: 3,0 g Feh: 32,1 g Só: 2,1 g Allergének:1,7</p>
Uzsonna	<p>Csemege téli szalámi Ráma margarin Teljes kiörlésű zsemle</p> <p>En: 1203 kJ (287 kCal) Zsír: 14,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 29,9 g Cukor: 0,0 g Feh: 8,2 g Só: 2,0 g Allergének:1,7</p>	<p>Körözött Rozsos zsemle</p> <p>En: 847 kJ (202 kCal) Zsír: 5,4 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 30,8 g Cukor: 0,0 g Feh: 6,8 g Só: 0,8 g Allergének:1,7</p>	<p>Libaszír Lilahagyma Teljes kiörlésű kenyér</p> <p>En: 1116 kJ (266 kCal) Zsír: 15,4 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 26,8 g Cukor: 0,1 g Feh: 4,1 g Só: 0,8 g Allergének:1</p>	<p>Csirkemell sonka Delma margarin Teljes kiörlésű zsemle</p> <p>En: 873 kJ (209 kCal) Zsír: 4,8 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 31,3 g Cukor: 0,0 g Feh: 9,1 g Só: 0,9 g Allergének:1,6,7</p>	<p>Sajtos pereg</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>

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