

# Étlap tervezet

2018. 8. hét

2018.02.19.-2018.02.25.

KINDER F és K Vendéglátó Kft.

2001 Hartyán konyha

Étlap: Kinder

Korcsoport: 11-14 éves

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai	<p>Citromos tea Körözött Forma fehér kenyér</p> <p>En: 896 kJ ( 214 kCal) Zsír: 5,4 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 35,2 g Cukor: 15,0 g Feh: 5,2 g Só: 0,5 g Allergének:1,7</p>	<p>Karamellás tej Foszlós kalács</p> <p>En: 1146 kJ ( 274 kCal) Zsír: 6,1 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 44,0 g Cukor: 13,0 g Feh: 9,6 g Só: 0,3 g Allergének:1,7</p>	<p>Zöld tea Zalai felvágott Liga margarin Teljes kiőrlésű kenyér</p> <p>En: 1228 kJ ( 293 kCal) Zsír: 8,6 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 44,2 g Cukor: 15,0 g Feh: 7,2 g Só: 1,2 g Allergének:1,6,7</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>Zöld tea Kenőmájás Jégcsapretek Teljes kiőrlésű kenyér</p> <p>En: 1193 kJ ( 285 kCal) Zsír: 7,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 44,6 g Cukor: 15,0 g Feh: 8,3 g Só: 1,4 g Allergének:1,6,7</p>
Ebéd	<p>Bakonyi betyárleves Tejbenrizs kakaószórással Alma Kenyer forma</p> <p>En: 4070 kJ ( 972 kCal) Zsír: 27,1 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 138,9 g Cukor: 20,0 g Feh: 35,9 g Só: 3,1 g Allergének:1,3,6,7,9</p>	<p>Csurgatott tojásleves Székelykáposzta Pöttyös Túró Rudi 1db/fő Kenyer forma</p> <p>En: 4293 kJ ( 1025 kCal) Zsír: 60,2 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 75,9 g Cukor: 9,0 g Feh: 41,2 g Só: 2,4 g Allergének:1,3,7</p>	<p>Gyümölcsleves Tonhalrudak rántva Burgonyapüré</p> <p>En: 3510 kJ ( 838 kCal) Zsír: 28,0 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 113,4 g Cukor: 10,0 g Feh: 24,4 g Só: 1,7 g Allergének:1,3,4,7</p>	<p>Tejfölös burgonyaleves Sárgaborsó főzelék* Főtt-füstölt comb Kenyer forma</p> <p>En: 3442 kJ ( 822 kCal) Zsír: 25,3 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 105,4 g Cukor: 0,0 g Feh: 36,7 g Só: 3,2 g Allergének:1,3,7,9</p>	<p>Paradicsomleves betűtésztaival Tavaszi rizshús Csalamádé</p> <p>En: 3434 kJ ( 820 kCal) Zsír: 27,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 111,4 g Cukor: 17,5 g Feh: 28,1 g Só: 2,0 g Allergének:1,3,7</p>
Uzsonna	<p>Csemege téli szalámi Delma margarin Teljes kiőrlésű zsemle</p> <p>En: 1084 kJ ( 259 kCal) Zsír: 11,4 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 29,9 g Cukor: 0,0 g Feh: 8,2 g Só: 1,5 g Allergének:1,7</p>	<p>Kocka sajt Vajas kifli TK. Narancs</p> <p>En: 881 kJ ( 210 kCal) Zsír: 5,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 31,7 g Cukor: 0,0 g Feh: 7,4 g Só: 1,1 g Allergének:1,7</p>	<p>Tejszínes vajkrém Kaliforniai paprika Szezámagos zsemle</p> <p>En: 1021 kJ ( 244 kCal) Zsír: 10,0 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 31,7 g Cukor: 0,0 g Feh: 5,6 g Só: 0,8 g Allergének:1,7,11</p>	<p>Gépsonka Ráma margarin Kígyóborka Teljes kiőrlésű zsemle</p> <p>En: 1025 kJ ( 245 kCal) Zsír: 9,1 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 30,3 g Cukor: 0,0 g Feh: 9,4 g Só: 1,6 g Allergének:1,6,7</p>	<p>Fahéjas csiga</p> <p>En: 1154 kJ ( 276 kCal) Zsír: 4,6 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 51,6 g Cukor: 17,5 g Feh: 5,0 g Só: 0,4 g Allergének:1</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

2018.02.07. 12:22:49