

Étlap tervezet

2018 17. hét

2018.04.23.-2018.04.29.

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 % Kakaós kalács</p> <p>En: 1266 kJ (302 kCal) Zsír: 7,0 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 50,0 g Cukor: 6,1 g Feh: 7,7 g Só: 0,6 g Allergének:1</p>	<p>Citromos tea Tejfölös túró Póréhagyma Teljes kiőrlésű kenyér</p> <p>En: 1066 kJ (255 kCal) Zsír: 3,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 44,9 g Cukor: 15,0 g Feh: 8,5 g Só: 1,3 g Allergének:1,7</p>	<p>Karamellás tej Sajtos kifli</p> <p>En: 1266 kJ (302 kCal) Zsír: 5,8 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 49,9 g Cukor: 10,8 g Feh: 11,4 g Só: 0,8 g Allergének:1,7</p>	<p>Zöld tea Párizsi /sertés / Ráma margarin Jégcsapretek Teljes kiőrlésű kenyér</p> <p>En: 1299 kJ (310 kCal) Zsír: 11,4 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 43,7 g Cukor: 15,0 g Feh: 6,8 g Só: 1,5 g Allergének:1,6,7</p>	<p>Tej 1/5 % Mogyorókrém Teljes kiőrlésű 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 nudli Alma Kenyer forma</p> <p>En: 4160 kJ (994 kCal) Zsír: 22,4 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 160,3 g Cukor: 18,0 g Feh: 31,0 g Só: 3,6 g Allergének:1,3,5,6,7,8,11</p>	<p>Erőleves csigatésztával Zöldborsófőzelék Főtt virsli 1db/fő Pöttyös Túró Rudi 1db/fő Kenyer forma</p> <p>En: 2897 kJ (692 kCal) Zsír: 26,3 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 84,4 g Cukor: 13,1 g Feh: 27,9 g Só: 2,3 g Allergének:1,3,6,7</p>	<p>Brokkolikrémleves levesgyöngy Savanyú vetrece Főtt tészta /koleszterin ment</p> <p>En: 3138 kJ (749 kCal) Zsír: 30,2 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 79,8 g Cukor: 1,5 g Feh: 36,6 g Só: 1,7 g Allergének:1,3,7</p>	<p>Gombaleves Paradicsomos húsgombóc Főtt burgonya 1/2adag</p> <p>En: 3327 kJ (795 kCal) Zsír: 34,0 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 89,7 g Cukor: 5,0 g Feh: 27,0 g Só: 2,2 g Allergének:1,3,7</p>	<p>Zöldbabeleves Roston sült csirkemellfilé Párolt rizs Mongol saláta</p> <p>En: 2873 kJ (686 kCal) Zsír: 23,8 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 83,3 g Cukor: 0,5 g Feh: 31,4 g Só: 1,9 g Allergének:1,3,7</p>
Uzsonna	<p>Zalai felvágott Delma light margarin Teljes kiőrlésű zsemle Kigyóborka</p> <p>En: 987 kJ (236 kCal) Zsír: 8,9 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 30,3 g Cukor: 0,0 g Feh: 7,7 g Só: 1,2 g Allergének:1,6,7</p>	<p>Trapista sajtszelet Liga margarin Szezámagos zsemle Pritamin paprika</p> <p>En: 1172 kJ (280 kCal) Zsír: 11,8 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 32,1 g Cukor: 0,0 g Feh: 11,1 g Só: 1,3 g Allergének:1,7,11</p>	<p>Csemege téli szalámi Kigyóborka Ráma margarin Teljes kiőrlésű zsemle</p> <p>En: 1212 kJ (289 kCal) Zsír: 14,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 30,2 g Cukor: 0,0 g Feh: 8,4 g Só: 2,0 g Allergének:1,7</p>	<p>Zöldfűszeres sajtkrém Zsemle Narancs</p> <p>En: 1242 kJ (297 kCal) Zsír: 10,8 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 42,2 g Cukor: 0,0 g Feh: 5,7 g Só: 0,8 g Allergének:1,7</p>	<p>Sajtos rúd</p> <p>En: 1078 kJ (257 kCal) Zsír: 17,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 19,3 g Cukor: 0,0 g Feh: 4,1 g Só: 1,1 g Allergének:1,3,7</p>

Jó étvágyat kívánunk!

Willbrandtné Molnár Anna üzletvezető

Ájpli János konyhafőnök

Az étlapvátozásért elnézést kérünk!

Allergének: 1.-Gabonák, amelyek glutént tartalmaznak, 2.-Rákóc 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.-Csillagfűrt és abból készült termékek, 14.-Puhatestűek és abból készült termékek