

Étlap tervezet

2018 17. hét

2018.04.23.-2018.04.29.

KINDER F és K Vendéglátó Kft.

2001 Hartyán konyha

Étlap: Kinder

Korcsoport: 11-14 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: 1316 kJ (314 kCal) Zsír: 11,4 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 44,6 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: 4225 kJ (1009 kCal) Zsír: 23,0 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 161,7 g Cukor: 18,0 g Feh: 31,7 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: 2742 kJ (655 kCal) Zsír: 21,4 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 85,5 g Cukor: 11,1 g Feh: 28,5 g Só: 2,3 g Allergének:1,3,6,7</p> | <p>Brokkolikrémléves levesgyöngy Savanyú vetreze Főtt tészta /koleszterin ment</p> <p>En: 3759 kJ (898 kCal) Zsír: 39,4 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 91,4 g Cukor: 2,0 g Feh: 41,4 g Só: 2,6 g Allergének:1,3,7</p> | <p>Gombaleves Paradicsomos húsgombóc Főtt burgonya 1/2adag</p> <p>En: 3867 kJ (924 kCal) Zsír: 41,6 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 104,5 g Cukor: 15,0 g Feh: 29,2 g Só: 2,2 g Allergének:1,3,7</p> | <p>Zöldbableves Roston sült csirkemellfilé Párolt rizs Mongol saláta</p> <p>En: 3601 kJ (860 kCal) Zsír: 34,4 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 100,6 g Cukor: 0,5 g Feh: 34,0 g Só: 2,1 g Allergének:1,3,7</p> |
| Uzsonna | <p>Zalai felvágott Delma light margarin Teljes kiőrlésű zsemle Kígyóborka</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 Kígyóborka 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.-Csillagfürt és abból készült termékek, 14.-Puhatestűek és abból készült termékek