

Étlap tervezet

2018 18. hét

KINDER F és K Vendéglátó Kft.

2018.04.30.-2018.05.06.

Étlap: Kinder

2001 Hartyán konyha

Korcsoport: 7-10 éves

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai			Tej 1/5 % Briós En: 723 kJ (173 kCal) Zsír: 3,3 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 31,0 g Cukor: 7,3 g Feh: 3,6 g Só: 0,3 g Allergének:1,3	Citromos tea Körözött Jégcsapretek Teljes kiörlésű kenyér En: 1091 kJ (261 kCal) Zsír: 5,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 44,6 g Cukor: 15,0 g Feh: 6,9 g Só: 0,8 g Allergének:1,7	Zöld tea Gépsonka Liga margarin Kaliforniai paprika Teljes kiörlésű kenyér En: 1171 kJ (280 kCal) Zsír: 6,1 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 44,6 g Cukor: 15,0 g Feh: 9,0 g Só: 1,0 g Allergének:1,6,7
Ebéd			Májgaluska leves Káposztás kocka Alma En: 3182 kJ (760 kCal) Zsír: 24,8 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 106,5 g Cukor: 3,0 g Feh: 25,6 g Só: 2,6 g Allergének:1,3	Reszelttészta leves Zöldbabfőzelék Fokh. aprópecsenye/feltét/ Citrom rolád Teljes kiörlésű kenyér En: 2848 kJ (680 kCal) Zsír: 34,6 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 77,3 g Cukor: 10,0 g Feh: 14,4 g Só: 2,7 g Allergének:1,3,7,9	Rostos ivólé 2dl/fő Sült csirkecomb Párolt rizs Sváb saláta En: 2369 kJ (566 kCal) Zsír: 15,4 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 95,7 g Cukor: 22,5 g Feh: 7,5 g Só: 0,9 g Allergének:1
Uzsonna			Diákcsemege Delma margarin Kígyóuborka Teljes kiörlésű zsemle En: 984 kJ (235 kCal) Zsír: 9,1 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 30,2 g Cukor: 0,0 g Feh: 6,7 g Só: 1,1 g Allergének:1,6,7	Lapka sajt Ráma margarin Rozsos zsemle En: 1180 kJ (282 kCal) Zsír: 13,1 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 30,2 g Cukor: 0,0 g Feh: 9,7 g Só: 1,3 g Allergének:1	Fahéjas csiga 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

A normál és a diétás étlap elérhető az imfk.bp13.hu oldalon

Az étlapvátozásért elnézést kérünk!

Jó étvágyat kívánunk!!
Willbrandtné Molnár Anna üzletvezető
Ájpli János konyhafőnök

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