

Étlap tervezet

2018 18. hét

2018.04.30.-2018.05.06.

KINDER F és K Vendéglátó Kft.
2003 Vizafogó konyha

Étlap: Kinder

Korcsoport: 11-14 éves

| | Hétfő | Kedd | Szerda | Csütörtök | Péntek |
|---------|-------|------|---|---|--|
| Tízórai | | | <p>Gyümölcs tea Margarin Kaliforniai paprika Fehér formakenyér</p> <p>En: 1392 kJ (333 kCal) Zsír: 6,0 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 51,4 g Cukor: 15,0 g Feh: 5,3 g Só: 0,9 g Allergének:1</p> | <p>Kakaó Rozsos bagett</p> <p>En: 1417 kJ (338 kCal) Zsír: 6,4 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 55,9 g Cukor: 10,9 g Feh: 13,0 g Só: 0,9 g Allergének:1,7</p> | <p>Citromos tea Tejszínes sajtkrém TK barnakenyér sószegegy</p> <p>En: 1158 kJ (277 kCal) Zsír: 8,7 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 42,5 g Cukor: 9,1 g Feh: 6,0 g Só: 1,2 g Allergének:1,7</p> |
| Ebéd | | | <p>Zöldbab leves Milánóimakaróni durumtésztából Alma</p> <p>En: 3663 kJ (875 kCal) Zsír: 31,4 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 104,4 g Cukor: 10,0 g Feh: 38,5 g Só: 1,4 g Allergének:1,3,7</p> | <p>Csontleves Sertéspörkölt Tökfőzelék</p> <p>En: 2121 kJ (506 kCal) Zsír: 27,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 35,1 g Cukor: 0,0 g Feh: 25,8 g Só: 1,2 g Allergének:1,7,9</p> | <p>Magyaros karfiolleves Rántott halfilé Párolt rizs Csemege uborka</p> <p>En: 3390 kJ (810 kCal) Zsír: 28,2 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 101,8 g Cukor: 1,0 g Feh: 36,0 g Só: 1,6 g Allergének:1,3,4,9</p> |
| Uzsonna | | | <p>Sertéspárizsi Liga Csökk. zsirtart. margarin TK zsemle</p> <p>En: 1149 kJ (274 kCal) Zsír: 12,4 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 30,0 g Cukor: 0,1 g Feh: 6,9 g Só: 1,3 g Allergének:1,6,7</p> | <p>Gépsonka Ráma harmónia Kígyó uborka TK formakenyér</p> <p>En: 1673 kJ (400 kCal) Zsír: 23,2 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 33,1 g Cukor: 0,1 g Feh: 13,3 g Só: 1,3 g Allergének:1,6,7</p> | <p>Kakaós csiga</p> <p>En: 538 kJ (128 kCal) Zsír: 2,0 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 23,7 g Cukor: 7,5 g Feh: 3,8 g Só: 0,0 g Allergének:1</p> |

Jó étvágyat kívánunk!

Az étlapváltoztatás jogát,indokolt esetben fentartjuk.

Tar József.
Tsz:06 13592711
Ez az étlap nem biztosítja a diétás étrendet.

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.-szezámog 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