

Étlap tervezet

2018 20. hét

2018.05.14.-2018.05.20.

KINDER F és K Vendéglátó Kft.

2001 Hartyán konyha

Étlap: Kinder

Korcsoport: 11-14 éves

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai	<p>Citromos tea Magyaros vajkrém Kaliforniai paprika Teljes kiörlésű kenyér</p> <p>En: 1257 kJ (300 kCal) Zsír: 10,6 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 45,0 g Cukor: 15,0 g Feh: 4,9 g Só: 0,8 g Allergének:1,7</p>	<p>Tej 1/5 % Mogyorókrém Teljes kiörlésű 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>	<p>Zöld tea Baromfi párizsi Liga margarin Jégcsapretek Teljes kiörlésű kenyér</p> <p>En: 1223 kJ (292 kCal) Zsír: 8,4 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 44,6 g Cukor: 15,0 g Feh: 6,8 g Só: 1,0 g Allergének:1,6,7</p>	<p>Tejeskávé Foszlóskalács</p> <p>En: 1116 kJ (267 kCal) Zsír: 7,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 42,6 g Cukor: 12,8 g Feh: 10,1 g Só: 0,3 g Allergének:1,7</p>	<p>Vadmalnás tea Főtt tojás karika Multivitaminos delma Póréhagyma Teljes kiörlésű kenyér</p> <p>En: 1170 kJ (280 kCal) Zsír: 5,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 46,1 g Cukor: 17,0 g Feh: 5,3 g Só: 0,8 g Allergének:1,3</p>
Ebéd	<p>Alföldi gulyásleves sertés Tejbendara kakaó szórással Narancs Kenyér forma</p> <p>En: 4051 kJ (968 kCal) Zsír: 28,3 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 135,8 g Cukor: 14,0 g Feh: 37,2 g Só: 1,9 g Allergének:1,3,7,9</p>	<p>Tavaszi zöldborsóleves Mustáros sertésborda Burgonyapüré</p> <p>En: 3239 kJ (774 kCal) Zsír: 43,8 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 78,9 g Cukor: 0,0 g Feh: 32,5 g Só: 3,1 g Allergének:1,3,7,9,10</p>	<p>Csontleves finommetélttel Eszterházi pulykaragu Főtt tészta /koleszterin ment</p> <p>En: 3683 kJ (880 kCal) Zsír: 33,4 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 100,3 g Cukor: 2,0 g Feh: 35,8 g Só: 2,5 g Allergének:1,3,9,10</p>	<p>Csurgatott tojásleves Kelkáposztafőzelék Vagdalt sertés Pöttyös Túró Rudi 1db/fő Kenyér forma</p> <p>En: 4285 kJ (1023 kCal) Zsír: 54,4 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 99,4 g Cukor: 9,0 g Feh: 34,5 g Só: 2,8 g Allergének:1,3,7</p>	<p>Gyümölcsleves Gyros csirkemell Párolt rizs 1/2 Amerikai káposzta saláta</p> <p>En: 4174 kJ (997 kCal) Zsír: 50,3 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 98,6 g Cukor: 10,0 g Feh: 32,2 g Só: 2,3 g Allergének:1,3,7</p>
Uzsonna	<p>Téli szalámi Ráma margarin Zsemle</p> <p>En: 1196 kJ (286 kCal) Zsír: 14,4 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 29,9 g Cukor: 0,0 g Feh: 8,1 g Só: 2,0 g Allergének:1,7</p>	<p>Trapista sajtszelet Ráma margarin Kígyóuborka Rozsos zsemle</p> <p>En: 1188 kJ (284 kCal) Zsír: 13,1 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 30,5 g Cukor: 0,0 g Feh: 9,9 g Só: 1,8 g Allergének:1,7</p>	<p>Meggyes papucs</p> <p>En: 2165 kJ (517 kCal) Zsír: 25,2 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 60,4 g Cukor: 12,8 g Feh: 8,4 g Só: 0,6 g Allergének:1,8</p>	<p>Gépsonka Delma margarin Zöldpaprika Teljes kiörlésű zsemle</p> <p>En: 914 kJ (218 kCal) Zsír: 6,0 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 30,5 g Cukor: 0,0 g Feh: 9,4 g Só: 1,1 g Allergének:1,6,7</p>	<p>Sajtos croassant</p> <p>En: 1385 kJ (331 kCal) Zsír: 18,0 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 30,1 g Cukor: 2,0 g Feh: 9,7 g Só: 0,4 g Allergének:1,7</p>

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.-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.-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