

Étlap tervezet

2018.23. hét

2018.06.04.-2018.06.10.

KINDER F és K Vendéglátó Kft.

2001 Hartyán konyha

Étlap: Kinder

Korcsoport: 7-10 éves

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai	<p>Citromos tea Tejszínes vajkrém Pritamin paprika Teljes kiőrlésű kenyér</p> <p>En: 1163 kJ (278 kCal) Zsír: 8,8 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 45,3 g Cukor: 15,0 g Feh: 5,2 g Só: 0,8 g Allergének:1,7</p>	<p>Tej 1/5 % Sajtosbuci</p> <p>En: 576 kJ (138 kCal) Zsír: 2,7 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 23,4 g Cukor: 1,2 g Feh: 4,0 g Só: 0,5 g Allergének:1,7</p>	<p>Vadmálnás tea Zalai felvágott Ráma margarin Paradicsom Teljes kiőrlésű kenyér</p> <p>En: 1332 kJ (318 kCal) Zsír: 11,6 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 44,6 g Cukor: 15,0 g Feh: 7,4 g Só: 1,6 g Allergének:1,6,7</p>	<p>Karamellás tej Foszlóskalács</p> <p>En: 1104 kJ (264 kCal) Zsír: 5,8 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 42,4 g Cukor: 12,8 g Feh: 9,4 g Só: 0,3 g Allergének:1,7</p>	<p>Trópusi gyümölcs tea Medvehagymás túrókrém Zöldpaprika Teljes kiőrlésű kenyér</p> <p>En: 1085 kJ (259 kCal) Zsír: 3,7 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 45,3 g Cukor: 15,0 g Feh: 8,1 g Só: 0,9 g Allergének:1,7</p>
Ebéd	<p>Házias gombóclevés Zöldborsófőzelék Rántott párizsi Narancs Kenyér forma</p> <p>En: 3608 kJ (862 kCal) Zsír: 29,6 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 114,8 g Cukor: 4,0 g Feh: 31,8 g Só: 2,5 g Allergének:1,3,6,7,9</p>	<p>Legényfogólevés Piskóta csoki öntettel Kenyér E</p> <p>En: 3317 kJ (792 kCal) Zsír: 25,0 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 99,3 g Cukor: 34,0 g Feh: 31,2 g Só: 1,5 g Allergének:1,3,7,9</p>	<p>Hamisgulyás leves Tejszínes gombás csirkemell Párolt rizs</p> <p>En: 2818 kJ (673 kCal) Zsír: 21,8 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 87,7 g Cukor: 0,0 g Feh: 28,2 g Só: 1,9 g Allergének:1,3,7,9</p>	<p>Sárgaborsópüré leves Csiremell Corn flakes bundába Vajas burgonya Csalamádé</p> <p>En: 3910 kJ (934 kCal) Zsír: 30,8 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 119,7 g Cukor: 2,5 g Feh: 39,2 g Só: 3,4 g Allergének:1,3,7</p>	<p>Gyümölcsleves Bácskai rizseshús /sertés/ Uborka saláta</p> <p>En: 3328 kJ (795 kCal) Zsír: 27,4 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 107,4 g Cukor: 20,0 g Feh: 24,8 g Só: 1,3 g Allergének:1,7</p>
Uzsonna	<p>Csirkemell sonka Ráma margarin Zsemle</p> <p>En: 984 kJ (235 kCal) Zsír: 7,8 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 31,3 g Cukor: 0,0 g Feh: 8,9 g Só: 1,4 g Allergének:1,6,7</p>	<p>Diákcsemege Delma margarin Kígyóborka Rozsos zsemle</p> <p>En: 975 kJ (233 kCal) Zsír: 9,0 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 30,2 g Cukor: 0,0 g Feh: 6,4 g Só: 1,1 g Allergének:1,6,7</p>	<p>Gyümölcsös ivóyoghurt Vajas kifli TK.</p> <p>En: 868 kJ (207 kCal) Zsír: 1,6 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 41,0 g Cukor: 0,0 g Feh: 6,7 g Só: 0,5 g Allergének:1,7</p>	<p>Trapista sajtszelet Liga margarin Kígyóborka Szezámragos zsemle</p> <p>En: 1169 kJ (279 kCal) Zsír: 11,6 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 30,7 g Cukor: 0,0 g Feh: 10,6 g Só: 1,3 g Allergének:1,7,11</p>	<p>Pizzás csiga</p> <p>En: 538 kJ (128 kCal) Zsír: 0,9 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 25,5 g Cukor: 0,0 g Feh: 4,2 g Só: 0,0 g</p>

Ez az étlap nem biztosítja a Diétás étrendet!! Normál,diétás étlap elérhető:imfk.bp13hu

Az étlap változásért 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.-szezámrag 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