

Étlap tervezet

2018 46. hét

2018.11.12.-2018.11.18.

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 % Mogyorókrém Forma fehér kenyér</p> <p>En: 921 kJ (220 kCal) Zsír: 8,1 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 32,1 g Cukor: 12,0 g Feh: 4,1 g Só: 0,5 g Allergének:1,5,6,7,8</p>	<p>Trópusi gyümölcsstea Baromfi párizsi Delma margarin Paradicsom Forma fehér kenyér</p> <p>En: 1003 kJ (240 kCal) Zsír: 8,1 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 35,5 g Cukor: 15,0 g Feh: 5,2 g Só: 0,7 g Allergének:1,6,7</p>	<p>Kakaó Foszlós kalács</p> <p>En: 1175 kJ (281 kCal) Zsír: 4,2 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 49,1 g Cukor: 15,0 g Feh: 10,6 g Só: 0,0 g Allergének:7</p>	<p>Zöld tea Körözött Póréhagyma Teljes kiörlésű kenyér</p> <p>En: 1104 kJ (264 kCal) Zsír: 5,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 45,4 g Cukor: 15,0 g Feh: 6,8 g Só: 0,8 g Allergének:1,7</p>	<p>Tej 1/5 % Sajtos kifli</p> <p>En: 753 kJ (180 kCal) Zsír: 3,2 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 30,9 g Cukor: 0,8 g Feh: 5,6 g Só: 0,8 g Allergének:1,7</p>
Ebéd	<p>Karfiolleves zöldséges Burgonyafőzelék Sertéspörkölt feltét Gyümölcs Kenyer forma</p> <p>En: 3931 kJ (939 kCal) Zsír: 44,7 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 96,0 g Cukor: 0,5 g Feh: 30,3 g Só: 3,5 g Allergének:1,3,7</p>	<p>Babgulyás Piskóta csoki öntettel Kenyer forma</p> <p>En: 3919 kJ (936 kCal) Zsír: 19,9 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 136,1 g Cukor: 39,0 g Feh: 40,7 g Só: 1,7 g Allergének:1,3,7,9</p>	<p>Brokkolis zöldséglevés Bakonyi sertéstokány Főtt tészta /koleszterin ment</p> <p>En: 3795 kJ (906 kCal) Zsír: 48,6 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 81,9 g Cukor: 0,0 g Feh: 34,5 g Só: 2,3 g Allergének:1,3,7,9</p>	<p>Rostos ivólé 2 dl Bácskai rizseshús /sertés/ Csemege uborka</p> <p>En: 3323 kJ (794 kCal) Zsír: 24,3 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 112,4 g Cukor: 20,5 g Feh: 26,1 g Só: 1,2 g Allergének:1</p>	<p>Gyümölcsleves Parajos halszelet rántva Párolt rizs Sváb saláta</p> <p>En: 3663 kJ (875 kCal) Zsír: 27,6 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 130,3 g Cukor: 12,5 g Feh: 22,3 g Só: 2,3 g Allergének:1,3,4,7</p>
Uzsonna	<p>Csabai kolbász Liga margarin Kígyóuborka Teljes kiörlésű zsemle</p> <p>En: 1024 kJ (245 kCal) Zsír: 9,4 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 30,1 g Cukor: 0,1 g Feh: 7,6 g Só: 0,9 g Allergének:1</p>	<p>Magyaros vajkrém Jégcsapretek Rozsos zsemle</p> <p>En: 1013 kJ (242 kCal) Zsír: 10,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 30,8 g Cukor: 0,0 g Feh: 5,0 g Só: 0,8 g Allergének:1,7</p>	<p>Libaszír Lilahagyma Teljes kiörlésű kenyér</p> <p>En: 1132 kJ (270 kCal) Zsír: 15,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 27,6 g Cukor: 0,1 g Feh: 4,2 g Só: 0,8 g Allergének:1,7</p>	<p>Túrós batyu</p> <p>En: 989 kJ (236 kCal) Zsír: 4,8 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 39,8 g Cukor: 8,4 g Feh: 6,9 g Só: 0,4 g Allergének:1,7</p>	<p>Csirkemell sonka Waja margarin Pritamin paprika Szezámagos zsemle</p> <p>En: 950 kJ (227 kCal) Zsír: 6,3 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 33,2 g Cukor: 0,0 g Feh: 10,2 g Só: 0,9 g Allergének:1,6,7,11</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.-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.-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