

Étlap tervezet

2019. 4. hét

2019.01.21.-2019.01.27.

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 % Briós</p> <p>En: 917 kJ (219 kCal) Zsír: 5,6 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 31,0 g Cukor: 5,1 g Feh: 10,2 g Só: 0,0 g Allergének:7</p>	<p>Zöld tea Reszelt sajt Delma margarin TK formakenyér</p> <p>En: 1290 kJ (308 kCal) Zsír: 9,4 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 44,8 g Cukor: 10,0 g Feh: 9,6 g Só: 1,3 g Allergének:1,7</p>	<p>Kakaó Panini</p> <p>En: 1411 kJ (337 kCal) Zsír: 6,1 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 57,5 g Cukor: 16,6 g Feh: 11,6 g Só: 0,8 g Allergének:1,7</p>	<p>TEJ 1,5 Sajtos kifli</p> <p>En: 1159 kJ (277 kCal) Zsír: 6,2 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 41,5 g Cukor: 0,8 g Feh: 12,4 g Só: 0,8 g Allergének:1,7</p>	<p>Vadmálnás tea Baromfipárizsi Delma margarin Jégcsap retek Teljes kiörlésű kenyér</p> <p>En: 1372 kJ (328 kCal) Zsír: 13,8 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 41,3 g Cukor: 10,0 g Feh: 8,2 g Só: 0,8 g Allergének:1,6,7</p>
Ebéd	<p>Tavaszi zöldborsóleves Tonhalas penne Sajt szórás</p> <p>En: 3401 kJ (812 kCal) Zsír: 28,4 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 80,8 g Cukor: 2,8 g Feh: 40,0 g Só: 2,6 g Allergének:1,3,4,7,9</p>	<p>Zelleres burgonyaleves Sólet Főtt-füstölt comb Alma</p> <p>En: 3261 kJ (779 kCal) Zsír: 22,7 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 99,0 g Cukor: 0,0 g Feh: 37,8 g Só: 3,1 g Allergének:1,3,7,9</p>	<p>Tejfölös karalábéleves Paradicsomos húsgombóc Főtt burgonya 1/2adag</p> <p>En: 3304 kJ (789 kCal) Zsír: 32,9 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 88,4 g Cukor: 2,0 g Feh: 26,6 g Só: 1,9 g Allergének:1,3,7</p>	<p>Csurgatott tojásleves Finomfőzelék Főtt virsli 1db/fő Mandarin Kenyér E</p> <p>En: 2683 kJ (641 kCal) Zsír: 27,0 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 73,9 g Cukor: 2,0 g Feh: 24,8 g Só: 2,6 g Allergének:1,3,6,7,9</p>	<p>Őszibarackleves Rántott sajt Párolt rizs Áfonya lekvár</p> <p>En: 3572 kJ (853 kCal) Zsír: 25,9 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 121,8 g Cukor: 26,3 g Feh: 27,8 g Só: 2,5 g Allergének:1,3,7,11</p>
Uzsonna	<p>Zalai felvágott Kígyó uborka Delma margarin TK zsemle</p> <p>En: 1280 kJ (306 kCal) Zsír: 13,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 34,1 g Cukor: 0,1 g Feh: 10,9 g Só: 1,6 g Allergének:1,6,7</p>	<p>Csemege téli szalámi Ráma margarin Zsemle</p> <p>En: 1340 kJ (320 kCal) Zsír: 17,8 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 30,9 g Cukor: 0,0 g Feh: 8,9 g Só: 2,2 g Allergének:1,7</p>	<p>Kocka sajt Delma multivitamin margarin 40 Pritaminpaprika TK zsemle</p> <p>En: 1208 kJ (288 kCal) Zsír: 12,9 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 37,6 g Cukor: 0,1 g Feh: 9,5 g Só: 1,4 g Allergének:1,7</p>	<p>Libazsír Lilahagyma TK formakenyér</p> <p>En: 1310 kJ (313 kCal) Zsír: 15,6 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 36,2 g Cukor: 0,1 g Feh: 5,5 g Só: 0,9 g Allergének:1</p>	<p>Pizzás csiga / Pék</p> <p>En: 1097 kJ (262 kCal) Zsír: 12,1 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 32,3 g Cukor: 2,7 g Feh: 4,1 g Só: 0,4 g Allergének:1</p>

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

Az étlap változásért elnézés 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