

# Étlap tervezet

2019. 8. hét

KINDER F és K Vendéglátó Kft.

2019.02.18.-2019.02.24.

Étlap: Kinder

2001 Hartyán konyha

Korcsoport: 7-10 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>Citromos tea Tejfölös túró Teljes kiörlésű kenyér</p> <p>En: 1045 kJ ( 250 kCal) Zsír: 4,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 40,0 g Cukor: 10,0 g Feh: 8,7 g Só: 1,0 g Allergének:1,7</p>	<p>Tejeskávé Foszlóskalács</p> <p>En: 1181 kJ ( 282 kCal) Zsír: 7,2 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 44,4 g Cukor: 12,8 g Feh: 10,9 g Só: 0,3 g Allergének:1,7</p>	<p>Zöld tea Gépsonka Ráma margarin Teljes kiörlésű kenyér</p> <p>En: 1253 kJ ( 299 kCal) Zsír: 12,6 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 36,4 g Cukor: 8,0 g Feh: 8,8 g Só: 1,7 g Allergének:1,6,7</p>	<p>Tej 1/5 % Sajtos buci</p> <p>En: 982 kJ ( 235 kCal) Zsír: 5,7 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 34,0 g Cukor: 1,2 g Feh: 10,8 g Só: 0,5 g Allergének:1,7</p>
Ebéd	<p>Reszelttészta leves Kelkáposztafőzelék Csirkemell dinó sütőben Mandarin</p> <p>En: 2443 kJ ( 584 kCal) Zsír: 33,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 54,3 g Cukor: 0,0 g Feh: 17,7 g Só: 2,1 g Allergének:1,3,6,7,9,10</p>	<p>Babgulyás Piskóta csoki öntettel Kenyer E</p> <p>En: 3423 kJ ( 818 kCal) Zsír: 16,9 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 122,3 g Cukor: 22,6 g Feh: 41,7 g Só: 0,9 g Allergének:1,3,7,9</p>	<p>Paradicsomleves betűtésztaival Hentes csirkemellragu Párolt rizs</p> <p>En: 2571 kJ ( 614 kCal) Zsír: 14,9 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 87,3 g Cukor: 3,1 g Feh: 30,9 g Só: 1,9 g Allergének:1,3,6,7,9</p>	<p>Tavaszi zöldborsóleves Burgonyafőzelék Sertéspörkölt feltét Narancs</p> <p>En: 2690 kJ ( 642 kCal) Zsír: 23,3 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 70,4 g Cukor: 0,0 g Feh: 26,9 g Só: 1,9 g Allergének:1,3,7,9</p>	<p>Zöldbableves Rántott sertésborda Párolt rizs Vitamin saláta</p> <p>En: 2609 kJ ( 623 kCal) Zsír: 19,3 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 101,6 g Cukor: 0,0 g Feh: 30,5 g Só: 1,3 g Allergének:1,3,7,11</p>
Uzsonna	<p>Csabai kolbász Ráma margarin TK zsemle</p> <p>En: 1308 kJ ( 312 kCal) Zsír: 16,0 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 33,1 g Cukor: 0,1 g Feh: 7,9 g Só: 1,7 g Allergének:1</p>	<p>Baromfi párizsi Pritamin paprika Liga margarin Szezámagos zsemle</p> <p>En: 1048 kJ ( 250 kCal) Zsír: 10,0 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 31,8 g Cukor: 0,0 g Feh: 8,1 g Só: 1,1 g Allergének:1,6,7,11</p>	<p>Tejszínes krémsajt Zöldpaprika Teljes kiörlésű zsemle</p> <p>En: 955 kJ ( 228 kCal) Zsír: 8,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 31,4 g Cukor: 0,0 g Feh: 5,5 g Só: 1,2 g Allergének:1,7</p>	<p>Kefir Vajas kifli</p> <p>En: 1092 kJ ( 261 kCal) Zsír: 7,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 38,0 g Cukor: 1,6 g Feh: 9,0 g Só: 0,8 g Allergének:1,7</p>	<p>Bürkifli diós</p> <p>En: 1395 kJ ( 333 kCal) Zsír: 16,2 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 38,9 g Cukor: 8,7 g Feh: 5,5 g Só: 0,4 g Allergének:1,8</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.-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