

Étlap tervezet

2019.12. hét

2019.03.18.-2019.03.24.

KINDER F és K Vendéglátó Kft.

2001 Hartyán konyha

Étlap: Kinder

Korcsoport: 7-10 éves

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai	<p>Trópusi gyümölcs tea Körözött Teljes kiőrlésű kenyér</p> <p>En: 945 kJ (226 kCal) Zsír: 3,0 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 39,8 g Cukor: 10,0 g Feh: 7,8 g Só: 1,3 g Allergének:1,7</p>	<p>TEJ 1,5 Kakaós kalács</p> <p>En: 1044 kJ (249 kCal) Zsír: 6,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 35,9 g Cukor: 3,1 g Feh: 10,6 g Só: 0,3 g Allergének:1,7</p>	<p>Citromos tea Zalai felvágott Delma margarin Kígyó uborka Teljes kiőrlésű kenyér</p> <p>En: 1126 kJ (269 kCal) Zsír: 8,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 39,2 g Cukor: 10,0 g Feh: 7,7 g Só: 1,1 g Allergének:1,6,7</p>	<p>Karamellás tej Briós</p> <p>En: 1035 kJ (247 kCal) Zsír: 5,6 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 38,0 g Cukor: 12,1 g Feh: 10,2 g Só: 0,0 g Allergének:7</p>	<p>Tej 1/5 % Krémsajt Jégcsapretek Teljes kiőrlésű kenyér</p> <p>En: 1493 kJ (357 kCal) Zsír: 14,2 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 38,5 g Cukor: 0,1 g Feh: 17,7 g Só: 0,8 g Allergének:1,7</p>
Ebéd	<p>Tavaszi zöldborsóleves Tonhalas penne Sajt szórás</p> <p>En: 3412 kJ (815 kCal) Zsír: 25,1 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 81,2 g Cukor: 4,2 g Feh: 39,2 g Só: 2,6 g Allergének:1,3,4,7,9</p>	<p>Házias gombóclevés Zöldbabfőzelék Lecsós virsli Túró Rudi 1db/fő Kenyér E</p> <p>En: 3582 kJ (855 kCal) Zsír: 41,6 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 88,3 g Cukor: 11,1 g Feh: 26,5 g Só: 3,2 g Allergének:1,3,6,7,9</p>	<p>Hamis gulyásleves Csirkemellcsíkok sajtmártással Párolt rizs</p> <p>En: 3122 kJ (746 kCal) Zsír: 27,2 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 86,7 g Cukor: 0,0 g Feh: 35,7 g Só: 2,6 g Allergének:1,3,7,9</p>	<p>Erőleves csigatésztaival Sóska mártás Főtt tojás Főtt burgonya 1/2adag Mandarin</p> <p>En: 2233 kJ (533 kCal) Zsír: 15,1 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 65,4 g Cukor: 5,0 g Feh: 16,7 g Só: 1,6 g Allergének:1,3,7,9</p>	<p>Bazsalikomos paradicsomleves Sajttal töltött pulykamell Mexikói rizs Vitamin saláta</p> <p>En: 3789 kJ (905 kCal) Zsír: 42,6 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 107,1 g Cukor: 3,0 g Feh: 33,0 g Só: 3,2 g Allergének:1,3,7,9</p>
Uzsonna	<p>Paprikás szalámi Ráma margarin Kígyó uborka Zsemle</p> <p>En: 1808 kJ (432 kCal) Zsír: 27,7 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 31,8 g Cukor: 0,0 g Feh: 13,5 g Só: 3,2 g Allergének:1,6,7</p>	<p>Lapka sajt Multivitaminos delma Pritamin paprika Teljes kiőrlésű zsemle</p> <p>En: 1081 kJ (258 kCal) Zsír: 10,3 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 31,9 g Cukor: 0,0 g Feh: 10,7 g Só: 0,8 g Allergének:1</p>	<p>Gyümölcsös ivóyoghurt Vajas kifli</p> <p>En: 1194 kJ (285 kCal) Zsír: 3,8 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 53,2 g Cukor: 1,6 g Feh: 7,8 g Só: 0,8 g Allergének:1,7</p>	<p>Csirkemell sonka Liga margarin Teljes kiőrlésű zsemle</p> <p>En: 898 kJ (215 kCal) Zsír: 4,9 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 31,3 g Cukor: 0,1 g Feh: 9,1 g Só: 0,9 g Allergének:1,6,7</p>	<p>Búrkifli mákos</p> <p>En: 1296 kJ (309 kCal) Zsír: 14,6 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 37,0 g Cukor: 8,0 g Feh: 5,4 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.-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