

Étlap tervezet

2019 17. hét

KINDER F és K Vendéglátó Kft.

2019.04.22.-2019.04.28.

Étlap: Kinder

2001 Hartyán konyha

Korcsoport: 11-14 éves

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai			Citromos tea Kenőmájás Teljes kiőrlésű kenyér En: 1080 kJ (258 kCal) Zsír: 7,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 38,3 g Cukor: 10,0 g Feh: 8,0 g Só: 1,4 g Allergének:1,6,7	Tej 1/5 % Mogyorókrém Teljes kiőrlésű kenyér En: 1519 kJ (363 kCal) Zsír: 11,4 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 51,6 g Cukor: 12,1 g Feh: 12,5 g Só: 0,8 g Allergének:1,5,6,7,8	Vadmálnás tea Baromfipárizsi Liga Csökk. zsirtart. margarin Teljes kiőrlésű kenyér En: 1464 kJ (350 kCal) Zsír: 15,9 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 40,2 g Cukor: 10,1 g Feh: 7,6 g Só: 0,9 g Allergének:1,6,7
Ebéd			Palócgulyás /sert./ Tejbendara kakaó szórással Alma Kenyer forma En: 4205 kJ (1004 kCal) Zsír: 17,2 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 163,2 g Cukor: 24,0 g Feh: 40,3 g Só: 1,7 g Allergének:1,3,7	Erőleves csigatésztaival Zöldborsófőzelék Főtt virsli 1db/fő Túró Rudi 1db/fő Kenyer E En: 2784 kJ (665 kCal) Zsír: 21,3 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 83,1 g Cukor: 10,6 g Feh: 33,2 g Só: 3,0 g Allergének:1,3,6,7,9	Paradicsomleves betűtésztaival Grillfűszeres csirkemellfilé Párolt rizs Vitamin saláta En: 3378 kJ (807 kCal) Zsír: 26,6 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 107,4 g Cukor: 4,0 g Feh: 32,9 g Só: 1,7 g Allergének:1,3,7,9
Uzsonna			Magyaros vajkrém Kígyóborka Zsemle En: 1013 kJ (242 kCal) Zsír: 10,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 30,7 g Cukor: 0,0 g Feh: 5,1 g Só: 0,8 g Allergének:1,7	Csabai kolbász Ráma margarin Zöldpaprika Szezámgyöngyös zsemle En: 1350 kJ (322 kCal) Zsír: 17,4 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 31,6 g Cukor: 0,0 g Feh: 8,5 g Só: 1,6 g Allergének:1,11	Kefir Vajas kifli 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

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