

Étlap tervezet

2018 11. hét

2018.03.12.-2018.03.18.

KINDER F és K Vendéglátó Kft.

2003 Vizafogó konyha

Étlap: Kinder

Korcsoport: 11-14 éves

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai	<p>Gyümölcs tea Delma multivitamin margarin 40 Sárgabarack lekvár Fehér formakenyér</p> <p>En: 1498 kJ (358 kCal) Zsír: 8,4 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 64,3 g Cukor: 28,6 g Feh: 4,9 g Só: 0,9 g Allergének:1</p>	<p>Kakaó TK kifli sószegegy</p> <p>En: 1361 kJ (325 kCal) Zsír: 6,3 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 53,0 g Cukor: 10,8 g Feh: 12,8 g Só: 0,8 g Allergének:1,7</p>	<p>Citromos tea Diákcsemege Ráma harmónia Jégcsap retek TK formakenyér</p> <p>En: 2111 kJ (504 kCal) Zsír: 31,6 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 42,3 g Cukor: 9,1 g Feh: 10,5 g Só: 1,6 g Allergének:1,6,7</p>		
Ebéd	<p>Tárkonyos pulykaraguleves Gránátos kocka Csemege uborka</p> <p>En: 3224 kJ (770 kCal) Zsír: 22,8 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 102,2 g Cukor: 1,0 g Feh: 33,4 g Só: 1,9 g Allergének:1,3,7</p>	<p>Zöldségleves tarhonyával Fejtett babfőzelék Füstölt comb szelet Nápolyi</p> <p>En: 2896 kJ (692 kCal) Zsír: 30,2 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 74,1 g Cukor: 5,0 g Feh: 27,1 g Só: 2,8 g Allergének:1,3,5,6,7,8,9</p>	<p>Csontleves Sertéspaprikás Tésztaköret Alma</p> <p>En: 2828 kJ (676 kCal) Zsír: 25,1 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 74,3 g Cukor: 0,0 g Feh: 32,2 g Só: 1,5 g Allergének:1,7,9</p>		
Uzsonna	<p>Joghurtos Delma Kígyó uborka TK zsemle</p> <p>En: 997 kJ (238 kCal) Zsír: 0,7 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 30,9 g Cukor: 0,0 g Feh: 5,0 g Só: 0,8 g Allergének:1,7</p>	<p>Baromfipárizsi Ráma margarin Paradicsom Félbarna kenyér</p> <p>En: 1448 kJ (346 kCal) Zsír: 18,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 35,3 g Cukor: 0,0 g Feh: 8,4 g Só: 1,7 g Allergének:1,6,7</p>	<p>Csokis croissant</p> <p>En: 1146 kJ (274 kCal) Zsír: 12,2 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 34,9 g Cukor: 5,3 g Feh: 4,1 g Só: 0,4 g Allergének:1,7</p>		

Jó étvágyat kívánunk!

Az étlapváltoztatás jogát,indokolt esetben fentartjuk.

Tar József.

Tsz:06 13592711

Ez az étlap nem biztosítja a diétás étrendet.

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