



Diák és Munkahelyi Vendéglátó Kft.
1001 Árendás konyha

Étlap tervezet

2016. 45. hét
2016.11.07.-2016.11.13.

Étlap: D+M "A"

Korcsoport: 15-18 éves

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Ebéd	<p>Gulyásleves sertéshúsból Mákos metélt Körte</p> <p>En: 4261 kJ (1018 kCal) Zsír: 37,0 g T.Zsír: 0,0 g Sz: 139,5 g Cukor: 22,0 g Feh: 36,6 g Só: 1,3 g Allergének: 1,3,8,9,11</p>	<p>Csontleves Csiga tészta Sólet füstölthússal tojással Aima</p> <p>En: 3965 kJ (947 kCal) Zsír: 28,8 g T.Zsír: 0,0 g Sz: 115,8 g Cukor: 0,0 g Feh: 47,7 g Só: 0,9 g Allergének: 1,3,6,7,9</p>	<p>Magyaros burgonyaleves Szárnyas rizottó Csemege uborka</p> <p>En: 4166 kJ (995 kCal) Zsír: 42,0 g T.Zsír: 0,0 g Sz: 109,3 g Cukor: 1,2 g Feh: 39,4 g Só: 1,5 g Allergének: 1,7</p>	<p>Tejfölös gombaleves Rántott csirkemellfilé Petrezselymes burgonya Ecetes cékla</p> <p>En: 3649 kJ (872 kCal) Zsír: 25,7 g T.Zsír: 0,0 g Sz: 104,4 g Cukor: 9,6 g Feh: 49,3 g Só: 3,4 g Allergének: 1,3</p>	<p>Magyaros karfiollevés Lecsós sertésvirsli Tarhonya kókuszos TK keksz</p> <p>En: 4310 kJ (1029 kCal) Zsír: 59,4 g T.Zsír: 0,0 g Sz: 87,1 g Cukor: 0,1 g Feh: 31,6 g Só: 2,0 g Allergének: 1,3,6,7,8,9,11</p>

Allergének: 1.-Gabona, amelynek glutént tartalmaznak, 2.-Rákot és abból készült termékek, 3.-Tojás és abból készült termékek, 4.-Héja és azokból készült termékek, 5.-Földmogyoró és abból készült termékek, 6.-Szójabab és abból készült termékek, 7.-Tej- és tejtermékek, beleértve a laktózt, 8.-Diók, magyorkók és azokból készült termékek, 9.-Zeller és abból készült termékek, 10.-Mustár és abból készült termékek, 11.-szesámmag és abból készült termékek, 12.-Kén-dioxid és szulfátok - 10mg/fg konc. esetén, 13.-Csillagfű és abból készült termékek, 14.-Puhatestűek és abból készült termékek