



Diák és Munkahelyi Vendéglátó Kft.
1001 Árendás konyha

Étlap tervezet

2016 48. hét
2016.11.28.-2016.12.04.

Étlap: D+M "B"

Korcsoport: 15-18 éves

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Ebéd	<p>Húsleves Csiga tészta Csirkemell dinó Kukorica főzelék Müzszelet</p> <p>En: 4302 kJ (1027 kCal) Zsír: 54,3 g T.Zsír: 0,0 g Szén: 112,3 g Cukor: 6,8 g Feh: 25,2 g Só: 3,0 g Allergének:1,3,5,6,7,8,9,10,11,12</p>	<p>Gulyásleves sertéshúsból Lekváros bukta 2db Alma</p> <p>En: 1487 kJ (355 kCal) Zsír: 16,8 g T.Zsír: 0,0 g Szén: 29,4 g Cukor: 0,0 g Feh: 18,3 g Só: 0,5 g Allergének:9</p>	<p>Zellerkrémleves Leves gyöngy Májás hurka Petrezselymes burgonya Céklasaláta csökkentett só</p> <p>En: 4594 kJ (1076 kCal) Zsír: 61,2 g T.Zsír: 0,0 g Szén: 89,4 g Cukor: 9,6 g Feh: 31,0 g Só: 1,5 g Allergének:1,7,9</p>	<p>Karfiolleves Rántott sertésborda Párolt rizs Vegyesvágott savanyú</p> <p>En: 3645 kJ (871 kCal) Zsír: 23,4 g T.Zsír: 0,0 g Szén: 123,1 g Cukor: 6,0 g Feh: 38,6 g Só: 2,8 g Allergének:1,3,9</p>	<p>Magyaros burgonyaleves Mexikói szárnyasragu Tésztaköret(koleszterinmentes) Mandarin</p> <p>En: 3749 kJ (895 kCal) Zsír: 30,4 g T.Zsír: 0,0 g Szén: 112,6 g Cukor: 0,0 g Feh: 38,0 g Só: 2,1 g Allergének:1</p>

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, magyorkák és azokból készült termékek, 9.-Zeller és abból készült termékek, 10.-Mustár és abból készült termékek,
11.-szecámmag és abból készült termékek, 12.-Kén-dioxid és szulfátok - 10mg/ékg konc. esetén, 13.-Csillagfürt és abból készült termékek, 14.-Puhatestűek és abból készült termékek