



Diák és Munkahelyi Vendéglátó Kft.  
1001 Árendás konyha

## Étlap tervezet

2016. 46. hét  
2016.11.14.-2016.11.20.

Étlap: D+M "A"

Korcsoport: 15-18 éves

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
<b>Ebéd</b>	<p>Gyümölcs leves Bácskai rizseshús sertésből Vegyesvágott savanyú</p> <p>Ért: 3947 kJ ( 943 kCal) Zsír: 26,0 g T.Zsír: 0,0 g Sót: 135,5 g Cukor: 26,0 g Feh: 34,5 g Só: 3,9 g Allergének: 1</p>	<p>Zöldségleves Tökfőzelék Rántott szárnyaspárizsi TK linzerkarika</p> <p>Ért: 4109 kJ ( 1029 kCal) Zsír: 56,3 g T.Zsír: 0,0 g Sót: 103,6 g Cukor: 10,0 g Feh: 27,5 g Só: 4,1 g Allergének: 1,3,6,7,9</p>	<p>Zöldbableves (tejfölös) Gyros csirke Friss kevertsaláta Joghurtos öntet Pita</p> <p>Ért: 2841 kJ ( 679 kCal) Zsír: 23,0 g T.Zsír: 0,0 g Sót: 91,6 g Cukor: 9,0 g Feh: 42,7 g Só: 2,0 g Allergének: 1,3,7,10,11</p>	<p>Csontleves Finommetélt Milánói húsos makaróni Körte</p> <p>Ért: 3933 kJ ( 944 kCal) Zsír: 39,1 g T.Zsír: 0,0 g Sót: 103,4 g Cukor: 1,4 g Feh: 37,0 g Só: 1,7 g Allergének: 1,3,7,9</p>	<p>Házias burgonyagombóc leves Burgonyagombóc betét Székelykáposzta Félbarna kenyér Müzsizsület</p> <p>Ért: 3383 kJ ( 808 kCal) Zsír: 33,4 g T.Zsír: 0,0 g Sót: 90,4 g Cukor: 6,8 g Feh: 34,8 g Só: 4,7 g Allergének: 1,3,5,6,7,8,11,12</p>

Allergének: 1.-Gabonák, amelyek glutént tartalmaznak, 2.-Rizók és abból készült termékek, 3.-Tej és abból készült termékek, 4.-Halak és azokból készült termékek, 5.-Földimogyoró és abból készült termékek, 6.-Sója 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.-szeszamag és abból készült termékek, 12.-Kén-dioxid és szulfátok - 10mg/kg konc. esetén, 13.-Csillagfűt és abból készült termékek, 14.-Puhatestűk és abból készült termékek