



Diák és Munkahelyi Vendéglátó Kft.  
1001 Árendás konyha

Étlap tervezet  
2016 46. hét  
2016.11.14.-2016.11.20.

Étlap: D+M "B"  
Korcsopori: 15-18 éves

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
<b>Ebéd</b>	<p>Gyümölcs leves Magyaros szárnyasmáj Párolt rizs Vegyesvágott savanyú</p> <p>En: 4586 kJ ( 1091 kCal) Zsír: 41,0 g T.Zsír: 0,0 g Szár: 139,1 g Cukor: 26,0 g Feh: 36,9 g Só: 4,0 g Allergének: 1,6,7</p>	<p>Zöldségleves Erdélyi rakottkáposzta TK linzerkarika</p> <p>En: 4494 kJ ( 1073 kCal) Zsír: 70,1 g T.Zsír: 0,0 g Szár: 79,1 g Cukor: 10,0 g Feh: 28,4 g Só: 11,0 g Allergének: 1,3,9</p>	<p>Zöldbableves (tejfölös) Töltött sertésszelet Petrezselymes burgonya Csemege uborka</p> <p>En: 4300 kJ ( 1027 kCal) Zsír: 46,0 g T.Zsír: 0,0 g Szár: 89,9 g Cukor: 3,9 g Feh: 54,3 g Só: 5,5 g Allergének: 1</p>	<p>Csontleves Finommetélt Sertéspaprikás Tésztaköret(koleszterinmentes) Körte</p> <p>En: 3830 kJ ( 915 kCal) Zsír: 31,9 g T.Zsír: 0,0 g Szár: 109,8 g Cukor: 0,0 g Feh: 40,9 g Só: 2,2 g Allergének: 1,3,9</p>	<p>Házlas burgonyagombóc leves Burgonyagombóc betét Fejtett babfőzelék Füstölt,főtt comb-tarja Félbarna kenyér</p> <p>En: 4158 kJ ( 993 kCal) Zsír: 34,9 g T.Zsír: 0,0 g Szár: 131,2 g Cukor: 6,8 g Feh: 36,1 g Só: 2,4 g Allergének: 1,3,5,6,7,8,11,12</p>

Allergének: 1.-Gabonák, amelyek glutént tartalmaznak, 2.-Rák és abból készült termékek, 3.-Tojás és abból készült termékek, 4.-Halak és azokból készült termékek, 5.-Földmogyoró és abból készült termékek, 6.-Szójából 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.-szeszamag és abból készült termékek, 12.-Kén-dioxid és szulfátok - 10mg/kg konc. esetén, 13.-Csillagfűt és abból készült termékek, 14.-Puhatestűek és abból készült termékek