



Diák és Munkahelyi Vendéglátó Kft.
1001 Árendás konyha

Étlap tervezet

2016 47. hét
2016.11.21.-2016.11.27.

Étlap: D+M "A"

Korcsoport: 15-18 éves

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Ebéd	Szárnyas raguleves Tejbedara kakaós barnacukorral Banán E: 3945 kJ (942 kCal) Zsír: 22,7 g T.Zsír: 0,0 g Sót: 144,1 g Cukor: 41,1 g Feh: 33,5 g Só: 0,9 g Allergének:1,7,9	Májgaluska leves Burgonya főzelék Sült krinolin Sajtos rúd E: 2264 kJ (536 kCal) Zsír: 40,0 g T.Zsír: 0,0 g Sót: 24,4 g Cukor: 0,0 g Feh: 16,0 g Só: 1,0 g Allergének:1,3,7	Paradicsom leves Tavaszi rizses-szárnyashús Párolt rizs E: 4512 kJ (1078 kCal) Zsír: 27,8 g T.Zsír: 0,0 g Sót: 162,5 g Cukor: 10,0 g Feh: 40,1 g Só: 1,7 g Allergének:1,3,9	Zöldborsóleves Sült csirkecomb Petrezselymes burgonya Káposzta saláta E: 2990 kJ (714 kCal) Zsír: 27,4 g T.Zsír: 0,0 g Sót: 70,7 g Cukor: 1,2 g Feh: 39,0 g Só: 1,5 g Allergének:1,9	Kertészleves Eperlevél Temesvári sertés ragu Tésztaköret(koleszterinmentes) Alma E: 3672 kJ (877 kCal) Zsír: 32,4 g T.Zsír: 0,0 g Sót: 107,6 g Cukor: 0,0 g Feh: 36,3 g Só: 2,1 g Allergének:1,3,9

Allergének: 1.-Gabonák, amelyek glutént tartalmaznak, 2.-Rákot és abból készült termékek, 3.-Tej és abból készült termékek, 4.-Halak és azokból készült termékek, 5.-Földimogyoró és abból készült termékek, 6.-Szájzab és abból készült termékek, 7.-Tej- és tejtermékek, beleértve a laktózt, 8.-Diók, magvak és azokból készült termékek, 9.-Zeller és abból készült termékek, 10.-Mustár és abból készült termékek, 11.-százamag és abból készült termékek, 12.-Kén-dioxid és szulfátok - 10mg/kg konc. esetén, 13.-Csillagfürt és abból készült termékek, 14.-Puhatestűk és abból készült termékek