



KINDER F és K Vendéglátó Kft.  
2000 Bemutató példány

## Étlap tervezet

2016 49. hét  
2016.12.05.-2016.12.11.

Étlap: D+M"B" menü  
Korcsoport: 15-18 éves

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Ebéd	Fejtettbab leves füstölt serté Burgonyás tészta Csemege uborka Mandarin  En: 4465 kJ ( 1066 kCal) Zsír: 31,1 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 147,8 g Cukor: 1,2 g Feh: 39,5 g Só: 4,1 g Allergének:1,7	Zöldségleves Lencse főzelék Köményes sült Csoki Mikulás  En: 4158 kJ ( 993 kCal) Zsír: 43,0 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 95,6 g Cukor: 16,8 g Feh: 52,4 g Só: 2,6 g Allergének:1,7,9,10	BrokkolikréMLEVES Leves gyöngy Sült csirkecomb Zöldséges rizs Mongol saláta  En: 4323 kJ ( 1033 kCal) Zsír: 40,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 117,5 g Cukor: 6,0 g Feh: 44,4 g Só: 2,5 g Allergének:1,7	Nyírségi gombócleves Rakott kelkáposzta sertéshússal Alma  En: 3434 kJ ( 820 kCal) Zsír: 34,1 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 70,6 g Cukor: 0,0 g Feh: 48,4 g Só: 2,1 g Allergének:1,3,7,9	Magyaros zöldbableves Sertéspörkölt Tésztakelet(koleszterinmentes) Céklasaláta csökkentett só  En: 3514 kJ ( 839 kCal) Zsír: 32,3 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 95,8 g Cukor: 9,6 g Feh: 38,8 g Só: 2,2 g Allergének:1

Jó étvágyat kívánunk!

Az esetleges étlapváltozásokért elnézést kérünk!

Konyha vezető

Ez az étlap nem biztosítja a diétás étrendet!

Allergének: 1.-Gabonák, amelyek glutént tartalmaznak, 2.-Rákóc 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, mogyorók és azokból készült termékek, 9.-Zeller és abból készült termékek, 10.-Mustár és abból készült termékek, 11.-szezámmag és abból készült termékek, 12.-Kén-dioxid és szulfátok - 10mg/kg konc. esetén, 13.-Csillagfürt és abból készült termékek, 14.-Puhatestűek és abból készült termékek