



KINDER F és K Vendéglátó Kft.
2000 Bemutató példány

Étlap tervezet

2016 50. hét
2016.12.12.-2016.12.18.

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

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Ebéd	Frankfurti leves Túrós táska 2 db. Körte En: 4335 kJ (1035 kCal) Zsír: 50,9 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 109,1 g Cukor: 12,3 g Feh: 26,1 g Só: 1,6 g Allergének:1,6,7	Csontleves Finommetélt Burgonyafőzelék(majoránnás) Sertés húsgolyók Sajtospogácsa En: 3371 kJ (805 kCal) Zsír: 24,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 102,2 g Cukor: 1,0 g Feh: 30,2 g Só: 4,3 g Allergének:1,3,6,7,9,12	Tojásleves Marhapörkölt Tésztaköret(koleszterinmentes) Vegyesvágott savanyú Alma En: 5001 kJ (1194 kCal) Zsír: 62,9 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 98,5 g Cukor: 6,0 g Feh: 55,2 g Só: 5,2 g Allergének:1,3	Tejfölös gombaleves Szezámagos csirkemellfilé Zöldséges rizs Céklasaláta csökkentett só En: 5452 kJ (1302 kCal) Zsír: 58,3 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 142,5 g Cukor: 9,6 g Feh: 47,5 g Só: 3,0 g Allergének:1,3,7,11	Zöldborsóleves Magyaros szárnyasmáj Főtt burgonya Csemege uborka En: 3889 kJ (929 kCal) Zsír: 42,2 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 86,8 g Cukor: 1,2 g Feh: 42,8 g Só: 2,7 g Allergének:1,6,7,9

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.-szezámag 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