

Étlap tervezet

2017 14. hét
2017.04.03.-2017.04.09.

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

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Ebéd	Gulyásleves sertéshúsból Tejbedara kakaós barnacukorra Alma En: 3938 kJ (941 kCal) Zsír: 27,8 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 130,0 g Cukor: 41,1 g Feh: 33,7 g Só: 0,6 g Allergének:1,7,9	Suhantott leves Szárnyasragu Budapest módra Petrezselymes burgonya Csemege uborka En: 3461 kJ (827 kCal) Zsír: 37,8 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 76,0 g Cukor: 1,2 g Feh: 36,4 g Só: 1,7 g Allergének:1,3,7	Tavaszi leves Milánói makaróni Banán En: 4534 kJ (1083 kCal) Zsír: 39,1 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 134,5 g Cukor: 0,0 g Feh: 46,4 g Só: 2,8 g Allergének:1,3,7,9	Fokhagymakrémleves Leves gyöngy Rántott hekk Párolt rizs Light-tartármártás En: 4725 kJ (1129 kCal) Zsír: 42,9 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 141,1 g Cukor: 15,0 g Feh: 41,7 g Só: 2,1 g Allergének:1,3,4,5,6,7,10	Csontleves Finommetélt Sárgaborsó főzelék Sertéspörkölt Müzsizet En: 3764 kJ (899 kCal) Zsír: 35,8 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 92,6 g Cukor: 6,8 g Feh: 49,5 g Só: 2,6 g Allergének:1,3,5,6,7,8,9,11,12

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.-Rák 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.-Csillagfűrt és abból készült termékek, 14.-Puhatestűek és abból készült termékek