



KINDER F és K Vendéglátó Kft.  
2000 Bemutató példány

## Étlap tervezet

2017 39. hét  
2017.09.25.-2017.10.01.

Étlap: D+M

Korcsoport: 15-18 éves

|      | Hétfő                                                                                                                          | Kedd                                                                                                                      | Szerda                                                                                                                        | Csütörtök                                                                                                                        | Péntek                                                                                                                      |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ebéd | Frankfurti leves<br>TK piskóta kocka<br>Csoki öntet                                                                            | Tojásleves<br>Tavaszirizses- sertéshús<br>Vitamin saláta                                                                  | Csontleves<br>Eperlevél<br>Sajttal töltött pulykamell<br>Zöldbabfőzelék<br>TK formakenyér                                     | Karfiollevés<br>Tonhalas-paradicsomos tészta<br>Körte                                                                            | Tejfölös gombaleves<br>Debreceni sertéstokány<br>Petrezselymes burgonya<br>Csemege uborka                                   |
|      | En: 3466 kJ ( 828 kCal) Zsír: 32,8 g<br>T.Zsír: 0,0 g Szh: 91,5 g Cukor: 34,0 g<br>Feh: 26,1 g Só: 1,2 g<br>Allergének:1,3,6,7 | En: 3169 kJ ( 757 kCal) Zsír: 30,8 g<br>T.Zsír: 0,0 g Szh: 82,9 g Cukor: 6,0 g<br>Feh: 34,1 g Só: 1,1 g<br>Allergének:1,3 | En: 3649 kJ ( 872 kCal) Zsír: 46,1 g<br>T.Zsír: 0,0 g Szh: 87,6 g Cukor: 0,1 g<br>Feh: 32,8 g Só: 3,8 g<br>Allergének:1,3,7,9 | En: 3940 kJ ( 941 kCal) Zsír: 41,1 g<br>T.Zsír: 0,0 g Szh: 98,1 g Cukor: 0,5 g<br>Feh: 42,2 g Só: 1,5 g<br>Allergének:1,4,7,9,12 | En: 3499 kJ ( 836 kCal) Zsír: 39,7 g<br>T.Zsír: 0,0 g Szh: 72,1 g Cukor: 1,2 g<br>Feh: 37,2 g Só: 2,2 g<br>Allergének:1,6,7 |

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.-Rákok 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