

Étlap tervezet

2019 43. hét

2019.10.21.-2019.10.27.

Diák és Munkahelyi Vendéglátó Kft.

1002 Gyöngyösi konyha

Étlap: d+m

Korcsoport: 15-18 éves

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Ebéd	Legényfogóleves Diós metélt Szezonális gyümölcs	Húsleves Szárastészta-levesbetét Lencse főzelék Füstölt,főtt comb-tarja		Tojásleves Pusztai pörkölt sertésből Csemege uborka	Zöldborsóleves Milánóimakaróni durumtésztaból
	En: 3686 kJ (880 kCal) Zsír: 35,7 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 98,4 g Cukor: 22,0 g Feh: 35,5 g Só: 1,0 g Allergének:1,7,8,10	En: 2960 kJ (707 kCal) Zsír: 22,5 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 80,5 g Cukor: 7,0 g Feh: 37,3 g Só: 3,6 g Allergének:1,3,7,9,10		En: 2968 kJ (709 kCal) Zsír: 31,1 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 65,8 g Cukor: 1,2 g Feh: 34,7 g Só: 1,3 g Allergének:1,3,9	En: 3265 kJ (780 kCal) Zsír: 26,6 g T.Zsír: 0,0 g Szh: 92,5 g Cukor: 0,0 g Feh: 41,1 g Só: 2,1 g Allergének:1,7,9

Jó étvágyat kívánunk!

Az esetleges étlapváltozásokért elnézést kérünk!

Ez az étlap nem biztosítja a diétás étrendet.

Normál,diétás étlap elérhető:imfk.bp13.hu

Konyha vezető

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, magyorkák 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.-Csillagfűt és abból készült termékek, 14.-Puhatestűek és abból készült termékek