

ÉTLAP
2018.11.05.-09. 45. HÉT

Háromszori étkezés 7-14 éves gyerekek részére	HÉTFŐ			KEDD			SZERDA			CSÜTÖRTÖK			PÉNTEK			Szombat		
TÍZÓRAI																		
Só és tápanyag tartalom	EN(kcal): ZS(g): TZS(g): F(g):			EN(kcal): ZS(g): TZS(g): F(g):			EN(kcal): ZS(g): TZS(g): F(g):			EN(kcal): ZS(g): TZS(g): F(g):			EN(kcal): ZS(g): TZS(g): F(g):			EN(kcal): ZS(g): TZS(g): F(g):		
	SZH(g):	CK(g):	SÓ(g):	SZH(g):	CK(g):	SÓ(g):	SZH(g):	CK(g):	SÓ(g):	SZH(g):	CK(g):	SÓ(g):	SZH(g):	CK(g):	SÓ(g):	SZH(g):	CK(g):	SÓ(g):
Allergének																		
EBÉD	Rántott leves Kolbászos rakott burgonya Csemege uborka Teljes kiőrl.kenyér			Magyaros gombaleves Bolognai spagetti (durum) Gyümölcs Teljes kiőrl.kenyér			Karfiol leves Stroganoff sertésragu Párolt rizs Teljes kiő kenyér			Kelkáposzta főzelék Kakukkfűves pulykasült Sütemény Teljes kiőrl.kenyér			Meggyleves Tökmagos rántott csirkemell Bulgur Friss csalamádé Teljes kiőrl.kenyér			Tárkonyos raguleves Kakaós csiga Teljes kiőrl.kenyér		
Só és tápanyag tartalom	EN(kcal):1101,38 ZS(g): 54,7 TZS(g): 9,6 F(g): 33			EN(kcal):1284,5 ZS(g): 56,7 TZS(g): 16,3 F(g): 48,8			EN(kcal):1342,8 ZS(g): 68,7 TZS(g): 23,3 F(g): 41			EN(kcal):812,53 ZS(g): 35,59 TZS(g): 4,5 F(g): 40,46			EN(kcal):1396,8 ZS(g): 61,35 TZS(g): 9,95 F(g): 44			1010,3 ZS(g): 34,8 TZS(g):6,9 F(g): 39		
	SZH(g): 130	CK(g): 1,15	SÓ(g): 3,6	SZH(g): 141,3	CK(g): 0,1	SÓ(g): 3,6	SZH(g): 137,12	CK(g): 4,5	SÓ(g): 2,58	SZH(g): 89,5	CK(g): 4,1	SÓ(g): 1,82	SZH(g): 165,21	CK(g): 11,52	SÓ(g): 3,3	SZH(g): 138,2	CK(g): 19,4	SÓ(g): 1,7
Allergének																		
UZSONNA																		
Só és tápanyag tartalom	EN(kcal): ZS(g): TZS(g): F(g):			EN(kcal): ZS(g): TZS(g): F(g):			EN(kcal): ZS(g): TZS(g): F(g):			EN(kcal): ZS(g): TZS(g): F(g):			EN(kcal): ZS(g): TZS(g): F(g):			EN(kcal): ZS(g): TZS(g): F(g):		
	SZH(g):	CK(g):	SÓ(g):	SZH(g):	CK(g):	SÓ(g):	SZH(g):	CK(g):	SÓ(g):	SZH(g):	CK(g):	SÓ(g):	SZH(g):	CK(g):	SÓ(g):	SZH(g):	CK(g):	SÓ(g):
Allergének																		

A Dussmann Catering az étlapon tájékoztatja Önt az ételeiben előforduló allergénekről. A listában sorol fel, melyek leggyakrabban felelősek az ételallergiáért. Az egyértelmű jelölés segíti az allergén azonosítását az ételeinkben. A számozás (20-33) megjelöli, hogy melyik étel, melyik allergén összetevőt tartalmazza. A tájékoztató nem teljeskörű. Abban az esetben, ha részletesebb információra van szüksége, akkor a mellékelt tájékoztatókkal nyújtunk segítséget az Ön számára.



Jó étvágyat kívánunk!
P. Dussmann Kft.