

**ÉTLAP**  
**2018.12.03.-07. 49.HÉT**

Háromszori étkezés 7-14 éves diákok részére	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
<b>TÍZÓRAI</b> (allergének)	Gyümölcsjoghurt26 Kifli20	Gyümölcstea Trappista sajt26 Margarin Félbarna kenyér20	Tej26 Halkrém23 Teljes kiőrl.kenyér26	Kakaó26 Kalács22,226,20	Tea Zala felvágott Margarin Teljes kiőrl.kenyér20
<b>Só és tápanyag tartalom</b>	EN(kcal):322 ZS(g):3,7   TZS(g):1,5   F(g):9	EN(kcal):336 ZS(g):13   TZS(g):7   F(g):16	EN(kcal):328 ZS(g):10   TZS(g):5   F(g):15	EN(kcal):354 ZS(g):8   TZS(g):4   F(g):14	EN(kcal):353 ZS(g):11   TZS(g):5   F(g):17
<b>EBÉD</b> (allergének)	Húsgaluska leves20,22,28 Túrós tészta20,26 Gyümölcs	Zöldborsó főzelék20,26 Fokhagymás pecsenye Joghurtos sütemény20,22,26 Teljes kiőrl.kenyér	Olasz zöldségleves20 Kukoricás ragu20,26 Bulgur20	Paradicsomleves20,26,28 Csirkemell corn flakes bundában20,22 Párolt rizs Savanyúság Mikulás nápolyi20,26	Reszelt tésztaleves20,22 Parajmártás20,26 Főtt tojás22 Sós burgonya
<b>Só és tápanyag tartalom</b>	EN(kcal):700 ZS(g):30   TZS(g):9   F(g):26	EN(kcal):802 ZS(g):34   TZS(g):13   F(g):34	EN(kcal):668 ZS(g):33   TZS(g):8   F(g):30	EN(kcal):878 ZS(g):31   TZS(g):3   F(g):29	EN(kcal):408 ZS(g):14   TZS(g):2,7   F(g):15
<b>UZSONNA</b> (allergének)	Szendvicskrém26 Teljes kiőrl.kenyér20 Kígyóuborka	Házi húskrém Zsemle20 Jégcsapretek	Baromfi párizsi Margarin Zsemle20 Paprika	Csirkemell sonka Margarin Teljes kiőrl.kenyér20 Uborka	Ízes bukta20,22,26 Gyümölcs
<b>Só és tápanyag tartalom</b>	EN(kcal):219 ZS(g):5   TZS(g):2,6   F(g):8	EN(kcal):306 ZS(g):15   TZS(g):5   F(g):9	EN(kcal):221 ZS(g):6   TZS(g):2   F(g):8	EN(kcal):210 ZS(g):3,8   TZS(g):0,7   F(g):9	EN(kcal):82 ZS(g):2,4   TZS(g):0,6   F(g):1
<b>Só és tápanyag tartalom</b>	SZH(g):32   CK(g):0,5   SÓ(g):1,2	SZH(g):32   CK(g):0   SÓ(g):0,7	SZH(g):32   CK(g):0   SÓ(g):1,1	SZH(g):34   CK(g):0,2   SÓ(g):1,6	SZH(g):13   CK(g):2   SÓ(g):0,06

A Dussmann Catering az étlapon tájékoztatja Önt az ételeiben előforduló allergénekről. A lista 14 allergént sorol fel, melyek leggyakrabban felelősek az ételallergiáért. Az egyértelmű jelölés segíti az allergén azonosítását az ételeinkben. A számozás (20-33) megmutatja, hogy melyik étel, melyik allergén összetevőt tartalmazza. A tájékoztató nem teljeskörű. Abban az esetben, ha részletesebb információra van szüksége, akkor a mellékelt allergén tájékoztatókkal nyújtunk segítséget az Ön számára.

**Jó étvágyat kívánunk!**  
**P. Dussmann Kft.**



Üzletvezető