

ÉTLAP
2018.12.10.-12.15. 50. HÉT

Háromszori étkezés 7-14 éves	HÉTFŐ			KEDD			SZERDA			CSÜTÖRTÖK			PÉNTEK			SZOMBAT		
TÍZÓRAI (allergének)	Kakaó26 Sajtos kifli20,26			Tej26 Körözött26 Teljes kiőrl.kenyér20			Tej20 Kalács20,22,26			Gyümölcs tea Sajtkrém26 Teljes kiőrl.kenyér20			Citromos tea Majonéz tojáskrém20,22 Félbarna kenyér20			Tej26 Párizsi Margarin Teljes kiőrl.kenyér20		
Só és tápanyag tartalom	EN(kcal):312			EN(kcal):315			EN(kcal):323			EN(kcal):283			EN(kcal):224			EN(kcal):346		
	ZS(g):8	TZS(g):4	F(g):13	ZS(g):7	TZS(g):4	F(g):18	ZS(g):8	TZS(g):4,3	F(g):14	ZS(g):10	TZS(g):3,6	F(g):9	ZS(g):5	TZS(g):1,4	F(g):6	Zs(G):11	TZS(g):5	F(g):17
	SZH(g):44	CK(g):21	SÓ(g):0,8	SZH(g):41	CK(g):14	SÓ(g):1,4	SZH(g):46	CK(g):16	SÓ(g):0,6	SZH(g):36	CK(g):10	SÓ(g):1	SZH(g):36	CK(g):10	SÓ(g):0,9	SZH(g):40	CK(g):14	SÓ(g):1,7
EBÉD (allergének)	Csurgatott tojásleves20,22 Tarhonyás hús(durum) Savanyúság			Kertész leves20 Töltött paprika20,22 Sós burgonya			Tejfölös zöldbab leves20,26 Rántott halrudak Párolt rizs Tartár22,26			Kelkáposzta főzelék20 Sertéspörkölt Sütemény20,22,26			Húsleves Főtt sertéshús Gyümölcsmártás20,26 Pírtott dara20			Zöldborsó leves20 Mézes mustáros szárnyas ragu29 Tészta köret (durum)		
Só és tápanyag tartalom	EN(kcal):690			EN(kcal):715			EN(kcal):828			EN(kcal):631			EN(kcal):508			EN(kcal):662		
	ZS(g):35	TZS(g):13	F(g):28	ZS(g):29	TZS(g):7	F(g):22	ZS(g):39	TZS(g):4	F(g):20	ZS(g):25	TZS(g):12	F(g):25	ZS(g):12	TZS(g):10	F(g):21	Zs(G):27	TZS(g):2,4	F(g):29
	SZH(g):64	CK(g):4	SÓ(g):3,2	SZH(g):88	CK(g):22	SÓ(g):3,5	SZH(g):97	CK(g):6	SÓ(g):2,5	SZH(g):72	CK(g):28	SÓ(g):2,6	SZH(g):76	CK(g):17	SÓ(g):3,2	SZH(g):74	CK(g):9	SÓ(g):3,2
UZSONNA (allergének)	Kenőmájás Teljes kiőrl.kenyér20 Jégcsapretek			Csirkemell sonka Margarin Zsemle20 Paprika			Trappista sajt26 Margarin Teljes kiőrl.kenyér20 Kígyó uborka			Gépsonka Margarin Zsemle Zöldpaprika			Zöldfűszeres sajtkrém Teljes kiőrl.kenyér Jégsaláta			Sütemény		
Só és tápanyag tartalom	EN(kcal):241			EN(kcal):197			EN(kcal):338			EN(kcal):204			EN(kcal):210			EN(kcal):300		
	ZS(g):6,8	TZS(g):45	F(g):10	ZS(g):3	TZS(g):0,7	F(g):8	ZS(g):14	TZS(g):7	F(g):18	ZS(g):4	TZS(g):1	F(g):8	ZS(g):4	TZS(g):1,8	F(g):23	Zs(G):16	TZS(g):6	F(g):3
	SZH(g):31	CK(g):0	SÓ(g):1,4	SZH(g):33	CK(g):0,2	SÓ(g):1,1	SZH(g):31	CK(g):0	SÓ(g):1,1	SZH(g):2	CK(g):0,6	SÓ(g):1,2	SZH(g):44	CK(g):9	SÓ(g):1,2	SZH(g):32	CK(g):9	SÓ(g):0,4

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

