

ÉTLAP
2019.01.14.-18. 3.HÉT

Háromszori étkezés 7-14 éves gyerekek részére	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
TÍZÓRAI (allergének)	Citromos tea Barackos túrókrém26 Félbarna kenyér20	Tej26 Fűszeres margarin Sokmagvas vekni20	Vaníliás tej26 Kuglóf20,22	Gyümölcsstea Karottás krémsajt26 Teljes kiőrl.kenyér20	Tej26 Sajtos rúd20,26
Só és tápanyag tartalom	EN(kcal):231 ZS(g): 1,7 TZS(g): 0,7 F(g):8	EN(kcal):270 ZS(g):8,5 TZS(g):3 F(g):12	EN(kcal):342 ZS(g):9 TZS(g): 4 F(g):13	EN(kcal):218 ZS(g):3 TZS(g):1 F(g):18	EN(kcal):254 ZS(g):7 TZS(g):3 F(g):12
	SZH(g): 44 CK(g): 18 SÓ(g): 0,7	SZH(g): 33 CK(g):14 SÓ(g):1,1	SZH(g): 48 CK(g): 22 SÓ(g): 0,7	SZH(g): 45 CK(g):17 SÓ(g):1	SZH(g):32 CK(g):14 SÓ(g):0,9
EBÉD (allergének)	Magyaros gombaleves20 Vadas20,26 Spagetti(durum)20 Teljes kiőrl.kenyér20	Lebbencsleves20 Rakott brokkoli26 Teljes kiőrl.kenyér 20	Kertész leves20 Bugaci sertésragu20 Bulgur20	Fejtett babfőzelék20,26 Sertéspörkölt Sütemény20,22,26	Paradicsomleves20,28 Sajtos csirkemell20 Párolt rizs Teljes kiőrl.kenyér20
Só és tápanyag tartalom	EN(kcal):769 ZS(g):33 TZS(g): 14 F(g):31	EN(kcal):645 ZS(g):39 TZS(g): 11 F(g):24	EN(kcal):704 ZS(g):36 TZS(g): 14 F(g):29	EN(kcal):868 ZS(g):32 TZS(g): 15 F(g):34	EN(kcal): 841 ZS(g):34 TZS(g): 7 F(g):32
	SZH(g): 83 CK(g):5 SÓ(g): 3,5	SZH(g): 47 CK(g):1 SÓ(g):3	SZH(g): 61 CK(g): 0,7 SÓ(g): 3,2	SZH(g): 107 CK(g): 32 SÓ(g): 3,5	SZH(g):99 CK(g):22 SÓ(g):3,5
UZSONNA (allergének)	Eidami sajt26 Margarin Zsemle20 Kígyóuborka	Kolbászkrém Rozsos zsemle20 Jégsaláta	Házi húskrém Teljes kiőrl.kenyér20 Lilahagyma	Zöldséges felvágott Margarin Korpás zsemle20	Ízes bukta20,22,26 Gyümölcs
Só és tápanyag tartalom	EN(kcal):321 ZS(g):13 TZS(g): 7 F(g):16	EN(kcal):217 ZS(g):10 TZS(g):3 F(g):6	EN(kcal):345 ZS(g):18 TZS(g): 6 F(g):9	EN(kcal):163 ZS(g):5 TZS(g): 1,7 F(g):6	EN(kcal):90 ZS(g):1 TZS(g): 0,1 F(g):54
	SZH(g): 32 CK(g):0 SÓ(g): 0,6	SZH(g): 25 CK(g):0 SÓ(g):1,1	SZH(g): 33 CK(g):0 SÓ(g): 1,3	SZH(g): 21 CK(g):0 SÓ(g): 1,1	SZH(g):18 CK(g):2,2 SÓ(g):0

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