

ÉTLAP
2018.04.09.-13. 15. HÉT

Háromszori étkezés 7-14 éves gyerekek részére	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
TÍZÓRAI	Gyümölcsjoghurt Kifli	Citromos tea Fahéjas almás túrókrém Teljes kiőrl.kenyér	Tej Szezám margarin Teljes kiőrl.kenyér	Tejeskávé Mini fonott	Gyümölcstea Eidami sajtkrém Félbarna kenyér
Só és tápanyag tartalom	EN(kcal):322 ZS(g): 3,7 TZS(g): 1,5 F(g):9,6 SZH(g): 61 CK(g):37 SÓ(g):0,8	EN(kcal):253 ZS(g):2,5 TZS(g): 0,7 F(g):9 SZH(g): 46 CK(g):17 SÓ(g):0,9	EN(kcal):312 ZS(g):8 TZS(g): 3,6 F(g):15 SZH(g): 40 CK(g): :14 SÓ(g): 1,2	EN(kcal):349 ZS(g):7 TZS(g): :10 F(g):13 SZH(g): 55 CK(g):23 SÓ(g): 0,6	EN(kcal):263 ZS(g):9 TZS(g): 3,5 F(g):8 SZH(g):36 CK(g):10 SÓ(g):0,8
Allergének	20,26	20,26		20,26	20,26
EBÉD	Erdélyi csorbaleves Gránátos kocka (durum) Csemege uborka Gyümölcs	Zöldborsófőzelék Kakukkfűves aprópecsenye Foltos sütemény vanília sodóval	Zellerleves Bácskai rizseshús Vegyes vágott	Zöldségleves Töltött paprika Sós burgonya Teljes kiőrl.kenyér	Csurgatott tojásleves Rántott csirkemell zabpelyhes bundában Zöldséges bulgur Teljes kiőrl.kenyér
Só és tápanyag tartalom	EN(kcal):652 ZS(g):26 TZS(g): 9,7 F(g):22 SZH(g): 79 CK(g): 0,5 SÓ(g):4	EN(kcal):849 ZS(g):31 TZS(g): 6,6 F(g):33 SZH(g): 105 CK(g):56 SÓ(g):3,2	EN(kcal):627 ZS(g): :27 TZS(g): 11 F(g):22 SZH(g): 71 CK(g):6 SÓ(g):4	EN(kcal):703 ZS(g):26 TZS(g):6 F(g):22 SZH(g): 92 CK(g):21 SÓ(g):4	EN(kcal):865 ZS(g):47 TZS(g): 5,8 F(g):31 SZH(g):75 CK(g):0,3 SÓ(g):2,8
Allergének	20,22,25,26	20,22,26	20,22,28	20,22,28	20,22,26
UZSONNA	Trappista sajt Margarin Zsemle Kígyóuborka	Alföldi rolád Margarin Rozsos zsemle Paprika	Kolbászkрем Zsemle Póréhagyma	Karottás vajkrém Korpás zsemle	Perc Gyümölcs
Só és tápanyag tartalom	EN(kcal):252 ZS(g): 9,6 TZS(g): 3,6 F(g):9 SZH(g): 32 CK(g):0 SÓ(g): 0,7	EN(kcal):202 ZS(g):8,7 TZS(g): 2,8 F(g):6 SZH(g): 34 CK(g):0 SÓ(g):1,6	EN(kcal):259 ZS(g): 10 TZS(g): 3,3 F(g):8,5 SZH(g): 31 CK(g):0 SÓ(g): 0,9	EN(kcal):160 ZS(g):4 TZS(g): 2,6 F(g):48 SZH(g): 24 CK(g): 0,5 SÓ(g):1	EN(kcal):190 ZS(g):3,3 TZS(g): 0,5 F(g):5 SZH(g):35 CK(g):3 SÓ(g):0,5
Allergének	20,26	20,25	20,25,26	20,26	20

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.

ÉTLAP
2018.04.09.-13. 15. HÉT

1x étkezés 14-18 éves diákok részére	HÉTFŐ			KEDD			SZERDA			CSÜTÖRTÖK			PÉNTEK		
TÍZÓRAI															
Só és tápanyag tartalom	EN: ZS: TZS: F: SZH: CK: SÓ:			EN: ZS: TZS: F: SZH: CK: SÓ:			EN: ZS: TZS: F: SZH: CK: SÓ:			EN: ZS: TZS: F: SZH: CK: SÓ:			EN: ZS: TZS: F: SZH: CK: SÓ:		
Allergének															
EBÉD	Erdélyi csorbaleves Gránátos kocka (durum) Csemege uborka Gyümölcs			Zöldborsófőzelék Kakukkfűves aprópecsenye Sütemény			Zellerleves Bácskai rizseshús Csalamádé			Zöldségleves Töltött paprika Sós burgonya Teljes kiörl.kenyér			Csurgatott tojásleves Rántott csirkemell zabpelyhes bundában Zöldséges bulgur Teljes kiörl.kenyér		
Só és tápanyag tartalom	EN: 996,39 kcal ZS: 30,3g TZS: 4,6g F: 33,9g SZH143g CK: 0,02g SÓ: 4,4g			EN: 1229kcal ZS: 44g TZS: 6,8g F: 61,6g SZH144g CK: 7,8g SÓ: 2,3g			EN: 958,11kcal ZS: 35,4g TZS: 5,8g F: 36,6g SZH122g CK: 0,05g SÓ: 2,08g			EN: 1242,13kcal ZS: 48,6g TZS: 9,2g F: 36,7g SZH161g CK: 10,1g SÓ: 3g			EN: 1218,56kcal ZS: 45,3g TZS: 5,8g F: SZH154g CK: 0,79g SÓ: 3g		
Allergének	20,28			20,22,26			20,26,28			20,22,28			20,22,26		
UZSONNA															
Só és tápanyag tartalom	EN: ZS: TZS: F: SZH: CK: SÓ:			EN: ZS: TZS: F: SZH: CK: SÓ:			EN: ZS: TZS: F: SZH: CK: SÓ:			EN: ZS: TZS: F: SZH: CK: SÓ:			EN: ZS: TZS: F: SZH: CK: SÓ:		
Allergének															

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

