



ÉTLAP

7-14 éves gyerekek részére, 2021.05.24.-28. 21. HÉT (1-es iskola, Kőrösi iskola, Széchenyi iskola)

	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK										
TÍZÓRAI (allergének)		Tej (26) Margarin Zabpelyhes rúd (20) Paradicsom	Citromos tea Gomolya sajtkrém (26) Félbarna kenyér (20)	Kakaó (26) Kuglóf (20)	Gyümölcsstea Edami sajtkrém (26) Teljes k kenyér (20)										
Só és tápanyag tartalom	EN(kcal)		EN(kcal):262			EN(kcal):202			EN(kcal):350			EN(kcal):274			
	ZS(g):	TZS(g):	F(g):	ZS(g):7	TZS(g):3	F(g):13	ZS(g):3	TZS(g):0,9	F(g):5	ZS(g):10	TZS(g):4	F(g):13	ZS(g):8	TZS(g):3	F(g):9
	SZH(g):	CK(g):	SÓ(g):	SZH(g):34	CK(g):14	SÓ(g):0,9	SZH(g):36	CK(g):10	SÓ(g):0,8	SZH(g):49	CK(g):24	SÓ(g):0,6	SZH(g):36	CK(g):10	SÓ(g):1
EBÉD (allergének)	Ünnep	Sárgaborsó főzelék (20) Sült virsli Boci szelet (20,22,26)	Ananászos körtelevés (20,26) Rántott csirkemell (20,22,26) Rizi- bizi	Kolbászos bablevés (20,22,26) Lekváros derelye (20,22,26,31) Gyümölcs	Magyaros karalábé leves (20,22) Csirkepaprikás (26) Durum tészta köret (20)										
Só és tápanyag tartalom	EN(kcal)		EN(kcal):893			EN(kcal):944			EN(kcal):1130			EN(kcal):626			
	ZS(g):	TZS(g):	F(g):	ZS(g):45	TZS(g):10	F(g):34	ZS(g):43	TZS(g):5	F(g):27	ZS(g):32	TZS(g):7	F(g):37	ZS(g):27	TZS(g):4	F(g):29
	SZH(g):	CK(g):	SÓ(g):	SZH(g):87	CK(g):23	SÓ(g):3,5	SZH(g):110	CK(g):21	SÓ(g):2,8	SZH(g):168	CK(g):18	SÓ(g):3,2	SZH(g):65	CK(g):1	SÓ(g):2,5
UZSONNA (allergének)		Mátrai csemege felvágott Margarin teljes k kenyér (20)	Tepertőkrém (26,29) teljes k kenyér (20) Lilahagyma	Sertéspárizsi Margarin Teljes k kenyér (20) Hónapos retek	Sajtos pogácsa (20) Sárgarépa										
Só és tápanyag tartalom	EN(kcal):		EN(kcal):264			EN(kcal):345			EN(kcal):216			EN(kcal):325			
	ZS(g):	TZS(g):	F(g):	ZS(g):9	TZS(g):3	F(g):10	ZS(g):18	TZS(g):6	F(g):9	ZS(g):5	TZS(g):1,3	F(g):9	ZS(g):21	TZS(g):6	F(g):4
	SZH(g):	CK(g):	SÓ(g):	SZH(g):31	CK(g):0,3	SÓ(g):1,5	SZH(g):33	CK(g):0	SÓ(g):1,3	SZH(g):30	CK(g):0	SÓ(g):1,5	SZH(g):29	CK(g):0,4	SÓ(g):0,2

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!

Üzletvezető: László Erika