



ÉTLAP

7-14 éves gyerekek részére, 2022.06.06.-10. 23. HÉT

	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK										
TÍZÓRAI (allergének)		Tejeskávé (26) Kuglóf (20)	Tej (26) Vajás méz (26) Félbarna kenyér (20)	Citromos tea Pikáns tonhalkrém (23,26,29) Uzsonnakenyér (20)	Gyümölcs tea Málnás túrókrém (26) Teljes k kenyér (20)										
Só és tápanyag tartalom	EN(kcal)	EN(kcal):349			EN(kcal):349	EN(kcal):229	EN(kcal):262								
	ZS(g):	TZS(g):	F(g):	ZS(g):9	TZS(g):4	F(g):13	ZS(g):12	TZS(g):6	F(g):14	ZS(g):6	TZS(g):2	F(g):4	ZS(g):3	TZS(g):1	F(g):10
	SZH(g):	CK(g):	SÓ(g):	SZH(g):49	CK(g):25	SÓ(g):3,6	SZH(g):45	CK(g):19	SÓ(g):1	SZH(g):36	CK(g):11	SÓ(g):0	SZH(g):45	CK(g):18	SÓ(g):0,9
EBÉD (allergének)	Pünkösöd	Sárgaborsó főzelék (20) Sült virsli Túró rudi (26)	Paradicsomleves (20,22,28) Pásztortarhonya (20) Savanyúság Gyümölcs	Májgaluska leves (20,22,28) Parajmártás (20,26) Főtt tojás (22) Sós burgonya	Karalábé leves (20,22) Királyi csirkemell (26) Párolt rizs										
Só és tápanyag tartalom	EN(kcal)	EN(kcal):537			EN(kcal):649	EN(kcal):477	EN(kcal):687								
	ZS(g):	TZS(g):	F(g):	ZS(g):32	TZS(g):8	F(g):25	ZS(g):20	TZS(g):10	F(g):26	ZS(g):16	TZS(g):3	F(g):20	ZS(g):33	TZS(g):7	F(g):26
	SZH(g):	CK(g):	SÓ(g):	SZH(g):42	CK(g):2	SÓ(g):2,8	SZH(g):88	CK(g):22	SÓ(g):3,2	SZH(g):60	CK(g):2	SÓ(g):3	SZH(g):71	CK(g):0,7	SÓ(g):2,7
UZSONNA (allergének)		Csirkemell sonka Margarin Teljes k kenyér (20) Paprika	Zalai felvágott Margarin Korpás zsemle (20) Jégsaláta	Sonkakrém (25) Zsemle (20) Hónapos retek	Tökmagos pogácsa (20,27) Sárgarépa										
Só és tápanyag tartalom	EN(kcal):	EN(kcal):216			EN(kcal):193	EN(kcal):198	EN(kcal):151								
	ZS(g):	TZS(g):	F(g):	ZS(g):4	TZS(g):0,9	F(g):9	ZS(g):6	TZS(g):2	F(g):7	ZS(g):4	TZS(g):1	F(g):7	ZS(g):9	TZS(g):1	F(g):2
	SZH(g):	CK(g):	SÓ(g):	SZH(g):32	CK(g):0,3	SÓ(g):1,5	SZH(g):29	CK(g):1	SÓ(g):0,9	SZH(g):31	CK(g):0,9	SÓ(g):0,9	SZH(g):48	CK(g):0	SÓ(g):0,7

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