



## ÉTLAP

7-14 éves gyerekek részére, 2021.11.01.-05. 44. HÉT

	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK										
<b>TÍZÓRAI</b> (allergének)		Gyümölcsstea Margarin Briós (20)	Gyümölcsjoghurt (26) Kifli (20)	Citromos tea Málnás túrókrém (26) Uzsonnakenyér (20)	Gyümölcsstea Pikáns tonhalkrém (23,26,29) Teljes k kenyér (20)										
Só és tápanyag tartalom	EN(kcal)	EN(kcal):236	EN(kcal):332	EN(kcal):260	EN(kcal):231										
	ZS(g):	TZS(g):	F(g):	ZS(g):7	TZS(g):2	F(g):4	ZS(g):3	TZS(g):1,5	F(g):9	ZS(g):4	TZS(g):1	F(g):9	ZS(g):5	TZS(g):2	F(g):6
	SZH(g):	CK(g):	SÓ(g):	SZH(g):37	CK(g):15	SÓ(g):0,3	SZH(g):64	CK(g):38	SÓ(g):0,7	SZH(g):45	CK(g):19	SÓ(g):0	SZH(g):36	CK(g):10	SÓ(g):0,9
<b>EBÉD</b> (allergének)	Nemzeti ünnep	Gulyásleves (20,22,28) Túrós tészta (20,26) Gyümölcs	Zöldborsóleves (20,22) Egyben sült vagdalt (20,22) Párolt káposzta Sós burgonya	Brokkolikrémleves (20,26) Bolognai spagetti (20) Trappista sajt szórat(26)	Húsleves (20,22,28) Gyümölcsmártás (20,26) Főtt hús Pirított dara (20)										
Só és tápanyag tartalom	EN(kcal)	EN(kcal):778	EN(kcal):610	EN(kcal):800	EN(kcal):503										
	ZS(g):	TZS(g):	F(g):	ZS(g):29	TZS(g):6	F(g):23	ZS(g):2,2	TZS(g):12	F(g):30	ZS(g):11	TZS(g):10	F(g):20			
	SZH(g):	CK(g):	SÓ(g):	SZH(g):95	CK(g):14	SÓ(g):3,1	SZH(g):62	CK(g):6	SÓ(g):3,5	SZH(g):73	CK(g):9	SÓ(g):3,1	SZH(g):75	CK(g):17	SÓ(g):3,2
<b>UZSONNA</b> (allergének)		Trappista sajt (26) Margarin Teljes k stangli (20) Kígyóuborka	Sertéspárizsi Margarin Rozskenyér (20) paprika	Sülthúskrém (26) Teljes k kenyér (20) Savanyú káposzta	Sajtos pogácsa (20,26) Jégcsapretek										
Só és tápanyag tartalom	EN(kcal):	EN(kcal):293	EN(kcal):226	EN(kcal):326	EN(kcal):315										
	ZS(g):	TZS(g):	F(g):	ZS(g):14	TZS(g):7	F(g):16	ZS(g):6	TZS(g):2	F(g):7	ZS(g):16	TZS(g):5	F(g):10	ZS(g):21	TZS(g):6	F(g):4
	SZH(g):	CK(g):	SÓ(g):	SZH(g):23	CK(g):0,1	SÓ(g):0,6	SZH(g):32	CK(g):0,1	SÓ(g):1,5	SZH(g):32	CK(g):0	SÓ(g):1,5	SZH(g):26	CK(g):0,4	SÓ(g):0,1

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