

Étlap

2019. április 29 - 2019. május 3

Menük	2019.04.29 Hétfő	2019.04.30 Kedd	2019.05.02 Csütörtök	2019.05.03 Péntek
Közgazdasági Politechnikum A menü	<p>Csorbaleves^{1,3}, Gyümölcs, Tejberizs kakaó szóráttal⁷</p> <p>E: 1 457kcal Zsír: 54,29g Feh.: 46,46g Só: 1,65g Cuk.: 40,14g</p> <p>E: 6 106KJ Tel.zsír.: 4,32g CH: 186,34g Ca: 621,80mg</p>	<p>Karfiolkrémleves^{1,7}, Levesgyöngy betét^{1,3,7}, Gyümölcs, Sertés sült (karaj), Hagymás tört burgonya, Csemege uborka</p> <p>E: 772kcal Zsír: 40,13g Feh.: 26,63g Só: 5,45g Cuk.: 15,23g</p> <p>E: 3 232KJ Tel.zsír.: 4,11g CH: 74,42g Ca: 120,49mg</p>	<p>Tejszínes eperleves, Párolt halrudacska^{1,4}, Tartármártás^{3,7,10}, Kukoricás bulgur¹</p> <p>E: 804kcal Zsír: 28,33g Feh.: 21,23g Só: 0,34g Cuk.: 33,55g</p> <p>E: 3 369KJ Tel.zsír.: 5,00g CH: 119,50g Ca: 59,30mg</p>	<p>Zöldségbeccsinált leves^{1,9}, Gyümölcs, Bolognai spagetti^{1,3}, Sajt szórat⁷</p> <p>E: 882kcal Zsír: 44,03g Feh.: 35,13g Só: 1,05g Cuk.: 9,55g</p> <p>E: 3 710KJ Tel.zsír.: 5,39g CH: 83,07g Ca: 215,88mg</p>
Közgazdasági Politechnikum B menü	<p>Csorbaleves^{1,3}, Gyümölcs, Mákos tészta^{1,3}, Búza kenyér ebédhez^{1,6}</p> <p>E: 1 720kcal Zsír: 65,73g Feh.: 50,45g Só: 5,03g Cuk.: 32,14g</p> <p>E: 6 615KJ Tel.zsír.: 7,23g CH: 227,34g Ca: 275,25mg</p>	<p>Karfiolkrémleves^{1,7}, Levesgyöngy betét^{1,3,7}, Bácskai rizseshús, Csemege uborka</p> <p>E: 664kcal Zsír: 31,42g Feh.: 29,19g Só: 5,94g Cuk.: 8,08g</p> <p>E: 2 780KJ Tel.zsír.: 2,52g CH: 86,44g Ca: 102,09mg</p>	<p>Tejszínes eperleves, Sertés sült (karaj), Borsmártás^{1,7,10}, Tört burgonya</p> <p>E: 984kcal Zsír: 28,20g Feh.: 32,00g Só: 2,54g Cuk.: 35,12g</p> <p>E: 4 120KJ Tel.zsír.: 4,29g CH: 148,09g Ca: 147,75mg</p>	<p>Zöldségbeccsinált leves^{1,9}, Gyümölcs, Parajfőzelék^{1,7}, Vagdalt^{1,3}</p> <p>E: 730kcal Zsír: 51,79g Feh.: 23,70g Só: 2,36g Cuk.: 12,90g</p> <p>E: 3 058KJ Tel.zsír.: 2,98g CH: 46,10g Ca: 268,32mg</p>
Közgazdasági Politechnikum C menü	<p>Csorbaleves^{1,3}, Gyümölcs, Kukoricás rizs, Tartármártás^{3,7,10}, Rántott sajt^{1,3,7}, Búza kenyér ebédhez^{1,6}</p> <p>E: 1 915kcal Zsír: 101,79g Feh.: 71,08g Só: 4,82g Cuk.: 16,02g</p> <p>E: 7 401KJ Tel.zsír.: 26,04g CH: 202,84g Ca: 710,03mg</p>	<p>Karfiolkrémleves^{1,7}, Levesgyöngy betét^{1,3,7}, Csöben sült cukkini^{1,7,8}</p> <p>E: 495kcal Zsír: 32,35g Feh.: 11,76g Só: 5,58g Cuk.: 16,02g</p> <p>E: 2 071KJ Tel.zsír.: 7,39g CH: 38,89g Ca: 211,49mg</p>	<p>Tejszínes eperleves, Sajtkrém rakott burgonya^{1,3,7,8}</p> <p>E: 640kcal Zsír: 27,11g Feh.: 16,34g Só: 3,17g Cuk.: 33,44g</p> <p>E: 2 678KJ Tel.zsír.: 10,20g CH: 85,89g Ca: 247,55mg</p>	<p>Zöldségbeccsinált leves^{1,9}, Gyümölcs, Sós kamartás^{1,7}, Főtt burgonya, Főtt tojás³</p> <p>E: 860kcal Zsír: 39,75g Feh.: 28,82g Só: 1,56g Cuk.: 29,78g</p> <p>E: 3 595KJ Tel.zsír.: 5,41g CH: 93,01g Ca: 286,40mg</p>

Jó Étvágyat Kívánunk!

Diétás étkeztetést biztosítunk. Kérjük, a diétás étlapról és allergénekről érdeklődjön a konyhai személyzetnél, vagy a 06 70 489-9519-es számon! A szükség szerinti étlap változásáért előre is elnézésüket kérjük, megértésüket köszönjük! Tápanyagtartalom jelölés magyarázata: EN(energia/kcal/adag), SZH(szénhidrog/adag), ZSÍR(zsír/tartalom/g/adag), FEH(fehérjetartalom/g/adag)

Allergének:

1. Glutént tartalmazó gabona
2. Rákfélék és azokból készült termékek
3. Tojás és abból készült termékek
4. Halak és azokból készült termékek
5. Földimogyoró és abból készült termékek
6. Szójabab és abból készült termékek
7. Tej és abból készült termékek
8. Diófélék
9. Zeller és abból készült termékek
10. Mustár és abból készült termékek
11. Szezám és abból készült termékek
12. Kén-dioxid
13. Puhatestűek
14. Csillagfürt