

Étlap (allergén, ételtani érték)

Grassalkovich Antal Általános Iskola -

- J - Glutén-, laktózmentes (és szója mentes) (iskola)

2024.02.05 - 2024.02.11

Üzern: 0036
1202 Bp., Lázár utca 3-5.
Telefon: 284-69-15 Fax: 283-10-11

Étkezés / Menü	Hétfő 02.05	Kedd 02.06	Szerda 02.07	Csütörtök 02.08	Péntek 02.09
egyéb ebéd / J	Alma-körte gyümölcsleves (10;12;) Mustáros csirkeapró (10;12;) Párolt köles SP élelmi rost: 5,208 g; fehérje 22,887 g; hozzáadott cukor 23,976 g; só 1,591 g; szénhidrát 87,937 g; telített zsírsav 2,141 g; zsír 14,933 g; energia 581,646 kcal; energia 2431,25 kJ; koleszterin 36 mg; koleszterin 95,2 mg;	Daragaluska leves (9;10;12;) Sertéssült (10;) Zöldborsó főzelék új SP (12;) cukor 0,185 g; élelmi rost 13,674 g; fehérje 47,838 g; hozzáadott cukor 3,075 g; só 5,416 g; szénhidrát 60,195 g; telített zsírsav 6,718 g; zsír 35,455 g; energia 757,879 kcal; energia 3168,11 kJ; koleszterin 95,2 mg;	Bazsalikomos paradicsomleves cukorral levestbetét nélkül SP (9;10;12;) Rántott sertéskaraj Burgonyapüré (12;) cukor 0,027 g; élelmi rost 8,733 g; fehérje 36,566 g; hozzáadott cukor 25,021 g; só 6,91 g; szénhidrát 120,008 g; telített zsírsav 8,083 g; zsír 46,749 g; energia 1054,92 kcal; energia 4408,44 kJ; koleszterin 81,6 mg;	Alma Zöldszégleves (9;10;12;) Sült csirkemell filé (10;) Zöldbabfőzelék (12;) cukor 0,344 g; élelmi rost 12,61 g; fehérje 27,719 g; hozzáadott cukor 0,8 g; só 3,7937 g; szénhidrát 88,783 g; telített zsírsav 1,746 g; zsír 15,478 g; energia 533,183 kcal; energia 2228,74 kJ; koleszterin 42 mg;	Csemege uborka édesítő szerekkel (10;12;) Sütőtökkrémleves (10;12;) Olaszos csirkeragu (10;12;) Tört burgonya (12;) élelmi rost 8,488 g; fehérje 24,781 g; hozzáadott cukor 14,386 g; só 3,725 g; szénhidrát 102,608 g; telített zsírsav 1,97 g; zsír 17,21 g; energia 671,744 kcal; energia 2807,85 kJ; koleszterin 36 mg;

Allergének: 1 - Glutén; 2 - Ráktétel; 3 - Tojás; 4 - Halak; 5 - Földimogyoró; 6 - Szójabab; 7 - Tej; laktóz; 8 - Diófétel (mandula, mogyoró, diófétel, pisztácia); 9 - Zeller; 10 - Mustár; 11 - Szezám; 12 - Kén-dioxid; szulfidok; 13 - Csillagfűt; 14 - Puhatestűek

Készült a VITÁL ERP 10 rendszerrel. Copyright © NYÁRADI Pénzügyi Tanácsadó Kft. (info@nyaradi.hu)

Készült: 2024.02.01 7:30

Étlap (allergén, ételtani érték)

Grassalkovich Antal Általános Iskola

- F - Tej-, tojás-, szójamentes (Iskola)

2024.02.05 - 2024.02.11

Üzemi: 0036
1202 Bp., Lázár utca 3-5.
Telefon: 284-69-15 Fax: 283-10-11

Étkezés / Menü	Hétfő 02.05	Kedd 02.06	Szerda 02.07	Csütörtök 02.08	Péntek 02.09
F egyéb ebéd /	Alma-köte gyümölcsleves (10;12;) Mustáros csirkeapró (10;12;) Párolt köles SP élelmi rost 5,208 g; fehérje 22,887 g; hozzáadott cukor 23,976 g; só 1,591 g; szénhidrát 87,937 g; telített zsírsav 2,141 g; zsír 14,933 g; energia 581,646 kcal; energia 2431,25 kJ; koleszterin 36 mg	Daragaluska leves (9;10;12;) Sertéssült (10;) Zöldborso főzelék új SP (12;) cukor 0,185 g; élelmi rost 13,674 g; fehérje 47,838 g; hozzáadott cukor 3,075 g; só 5,176 g; szénhidrát 60,195 g; telített zsírsav 6,718 g; zsír 35,455 g; energia 757,879 kcal; energia 3168,11 kJ; koleszterin 95,2 mg;	Baszalkomos paradicsomleves cukorral levespépet nélkül SP (9;10;12;) Rántott sertéskaraj Burgonyapüré (12;) cukor 0,027 g; élelmi rost 8,733 g; fehérje 36,566 g; hozzáadott cukor 25,021 g; só 6,91 g; szénhidrát 120,008 g; telített zsírsav 8,083 g; zsír 46,749 g; energia 1054,92 kcal; energia 4408,44 kJ; koleszterin 81,6 mg;	Alma Zöldszégleves (9;10;12;) Sült csirkemell filé (10;) Zöldbabfőzelék (12;) cukor 0,344 g; élelmi rost 12,61 g; fehérje 27,719 g; hozzáadott cukor 0,8 g; só 3,7937 g; szénhidrát 68,783 g; telített zsírsav 1,748 g; zsír 15,478 g; energia 533,183 kcal; energia 2228,74 kJ; koleszterin 42 mg;	Csemege uborka édesítő szerekkel (10;12;) Sütőtökkrémleves (10;12;) Olaszos csirkeragu (10;12;) Tört burgonya (12;) élelmi rost 8,485 g; fehérje 24,761 g; hozzáadott cukor 14,386 g; só 3,725 g; szénhidrát 102,608 g; telített zsírsav 1,97 g; zsír 17,21 g; energia 674,744 kcal; energia 2807,85 kJ; koleszterin 36 mg;

Allergének: 1 - Glutén; 2 - Ráktűlék; 3 - Tojás; 4 - Halak; 5 - Földimogyoró; 6 - Szójabab; 7 - Tej; laktóz; 8 - Diófélék (mandula, mogyoró, diófélék, pisztácia); 9 - Zeller; 10 - Mustár; 11 - Szezámmag; 12 - Kén-dioxid; szulfidok;
13 - Csillagfürt; 14 - Puhatestűek

Készült a VITÁL ERP 10 rendszerrel. Copyright © NYÁRADI Pénzügyi Tanácsadó Kft. (info@nyaradi.hu)

Készült: 2024.02.01 7:30