



Gasztróna 2001 Bt.

Adószám: 24559508-2-13

Imregi vendéglő

Menü: **B menu**

15. hét (2021-04-12 - 2021-04-18)

Étlap

Korosztály: **Alsós (7-10 év)**

Étkezés	Hétfő 2021.04.13.	Kedd 2021.04.14.	Szerda 2021.04.15.	Csütörtök 2021.04.16.	Péntek 2021.04.17.
Tízórai	<ul style="list-style-type: none"> · Kolbászos kenyérlángos {1!, 3!, 7!, 11!} <p>E (J): 14.640 kJ; E (c): 3.500 kcal zsír: 0.093 g; szénh: 0.322 g cuk: 0.087 g; só: 0.015 g tzs: 0.070 g; fehé.: 0.089 g</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Korpás zsemle, margarin, párizsi, uborka {1!, 6!, 7!} <p>E (J): 942.738 kJ; E (c): 224.840 kcal á.feh: 3.750 g; n.feh: 0.450 g zsír: 11.478 g; szénh: 12.795 g cuk: 0.965 g; só: 1.348 g Ca: 2.250 mg; tzs: 0.080 g fehé.: 2.090 g</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Tepertős pogácsa <p>E (J): 952.350 kJ; E (c): 226.750 kcal á.feh: 4.253 g; zsír: 11.708 g szénh: 24.570 g; só: 0.788 g</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Graham kifli, májkrém, jégcsapretek {1!} <p>E (J): 821.550 kJ; E (c): 195.608 kcal á.feh: 7.816 g; n.feh: 0.495 g zsír: 4.508 g; zs.s: 3.653 g szénh: 30.640 g; só: 1.246 g</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Cukros briós, tej {1!, 3!, 7!} <p>E (J): 956.280 kJ; E (c): 227.900 kcal á.feh: 2.444 g; n.feh: 7.650 g zsír: 8.224 g; szénh: 26.745 g Ca: 270.000 mg</p>
Ebéd	<ul style="list-style-type: none"> · Zöldborsóleves {1!, 3!} · Sertéssült · Burgonyafőzelék {1!, 7!} <p>E (J): 2572.983 kJ; E (c): 612.645 kcal á.feh: 22.474 g; n.feh: 8.233 g zsír: 26.494 g; zs.s: 6.804 g szénh: 60.185 g; cuk: 1.400 g só: 4.201 g; Ca: 60.765 mg</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Fokhagymakrémleves {1!, 7!} · Debreceni sertés ragu · Kukoricás rizs · Levesgyöngy <p>E (J): 3058.804 kJ; E (c): 729.326 kcal á.feh: 21.295 g; n.feh: 4.762 g zsír: 40.486 g; zs.s: 11.904 g szénh: 64.354 g; cuk: 2.461 g só: 4.070 g; Ca: 37.763 mg</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Májgombóclevés {1!, 3!, 9!} · Sajtós makaróni {1!, 3!, 7!} <p>E (J): 2394.658 kJ; E (c): 570.507 kcal á.feh: 10.951 g; n.feh: 11.351 g zsír: 25.249 g; zs.s: 10.559 g szénh: 62.027 g; cuk: 2.337 g só: 2.643 g; Ca: 161.043 mg</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Tavaszi zöldségleves {1!, 3!, 9!} · Lucskos káposzta főzelék {7!} <p>E (J): 1252.845 kJ; E (c): 298.463 kcal á.feh: 2.263 g; n.feh: 3.738 g zsír: 15.207 g; szénh: 33.513 g cuk: 25.050 g; só: 3.372 g Ca: 286.230 mg</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Gyümölcsleves {7!} · Rántott sertés szelet {1!, 3!, 7!} · Burgonyapüré {7!} · Savanyúság <p>E (J): 3805.057 kJ; E (c): 906.284 kcal á.feh: 26.101 g; n.feh: 5.827 g zsír: 47.075 g; zs.s: 0.004 g szénh: 86.694 g; cuk: 7.115 g só: 3.239 g; Ca: 144.328 mg</p>
Uzsonna	<ul style="list-style-type: none"> · Barackos levél <p>E (J): 485.100 kJ; E (c): 115.500 kcal á.feh: 2.888 g; zsír: 0.683 g szénh: 24.045 g</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Korpás túrós bukta {1!, 3!, 6!, 7!} <p>E (J): 564.500 kJ; E (c): 135.000 kcal zsír: 2.935 g; szénh: 20.880 g cuk: 5.600 g; só: 0.300 g tzs: 1.190 g; fehé.: 4.360 g</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Mákos patkó <p>E (J): 661.500 kJ; E (c): 157.500 kcal á.feh: 2.940 g; zsír: 6.300 g szénh: 21.000 g</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Csokoládés fánk {1!, 3!, 6!, 7!} <p>E (J): 718.500 kJ; E (c): 172.500 kcal zsír: 7.405 g; szénh: 23.875 g cuk: 5.205 g; só: 0.345 g tzs: 3.980 g; fehé.: 3.335 g</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Almás csiga {1!, 3!} <p>E (J): 319.725 kJ; E (c): 76.125 kcal</p>
Élettani értékek összesítve	<p>energia (Joule): 3072.7230 kJ energia (kalória): 731.6450 kcal állati eredetű fehérje: 25.3620 g növényi eredetű fehérje: 8.2330 g zsír: 27.2700 g zsírsav: 6.8040 g szénhidrát: 84.5520 g cukor: 1.4870 g só: 4.2160 g kalcium: 60.7650 mg telített zsírsav: 0.0700 g fehérje (össz): 0.0890 g</p>	<p>energia (Joule): 4566.0420 kJ energia (kalória): 1089.1660 kcal állati eredetű fehérje: 25.0450 g növényi eredetű fehérje: 5.2120 g zsír: 54.8990 g zsírsav: 11.9040 g szénhidrát: 98.0290 g cukor: 9.0260 g só: 5.7180 g kalcium: 40.0130 mg telített zsírsav: 1.2700 g fehérje (össz): 6.4500 g</p>	<p>energia (Joule): 4008.5080 kJ energia (kalória): 954.7570 kcal állati eredetű fehérje: 18.1440 g növényi eredetű fehérje: 11.3510 g zsír: 43.2570 g zsírsav: 10.5590 g szénhidrát: 107.5970 g cukor: 2.3370 g só: 3.4310 g kalcium: 161.0430 mg</p>	<p>energia (Joule): 2792.8950 kJ energia (kalória): 666.5710 kcal állati eredetű fehérje: 10.0790 g növényi eredetű fehérje: 4.2330 g zsír: 27.1200 g zsírsav: 3.6530 g szénhidrát: 88.0280 g cukor: 30.2550 g só: 4.9630 g kalcium: 286.2300 mg telített zsírsav: 3.9800 g fehérje (össz): 3.3350 g</p>	<p>energia (Joule): 5081.0620 kJ energia (kalória): 1210.3090 kcal állati eredetű fehérje: 28.5450 g növényi eredetű fehérje: 13.4770 g zsír: 55.2990 g zsírsav: 0.0040 g szénhidrát: 113.4390 g cukor: 7.1150 g só: 3.2390 g kalcium: 414.3280 mg</p>

Ápolásvezető

Dietetikus

Szakács

Élmezésvezető

Allergén anyag kódok (kapcsos zárójelben, felkiáltójellel!)

1	Glutént tartalmazó gabona és azokból készült termékek	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 (belértve a laktózt is)	8	Diófélék és azokból készült termékek
9	Zeller és abból készült termékek	10	Mustár és abból készült termékek	11	Szezámmag és abból készült termékek	12	Kén-dioxid és SO2-ben kifejezett szulfitok
13	Csillagfűrt és a belőle készült termékek	14	Puhatestűek és a belőlük készült termékek				