



Gasztróna 2001 Bt.

Adószám: 24559508-2-13

Imregi vendéglő

Menü: **B menu**

15. hét (2021-04-12 - 2021-04-18)

Étlap

Korosztály: **Felső (11-14 év)**

Étkezés	Hétfő 2021.04.12.	Kedd 2021.04.13.	Szerda 2021.04.14.	Csütörtök 2021.04.15.	Péntek 2021.04.16.
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): 989.937 kJ; E (c): 236.096 kcal á.feh: 4.000 g; n.feh: 0.480 g zsír: 12.232 g; szénh: 12.850 g cuk: 1.016 g; só: 1.416 g Ca: 2.400 mg; tzs: 0.080 g fehé.: 2.090 g</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Tepertős pogácsa <p>E (J): 1015.840 kJ; E (c): 241.867 kcal á.feh: 4.536 g; zsír: 12.488 g szénh: 26.208 g; só: 0.840 g</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Graham kifli, májkrém, jégcsapretek {1!} <p>E (J): 876.320 kJ; E (c): 208.648 kcal á.feh: 8.336 g; n.feh: 0.528 g zsír: 4.808 g; zs.s: 3.896 g szénh: 32.682 g; só: 1.329 g</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Cukros briós, tej {1!, 3!, 7!} <p>E (J): 995.280 kJ; E (c): 237.200 kcal á.feh: 2.444 g; n.feh: 8.160 g zsír: 8.644 g; szénh: 27.540 g Ca: 288.000 mg</p>
Ebéd	<ul style="list-style-type: none"> · Zöldborsóleves {1!, 3!} · Sertéssült · Burgonyafőzelék {1!, 7!} <p>E (J): 2744.498 kJ; E (c): 653.483 kcal á.feh: 23.970 g; n.feh: 8.781 g zsír: 28.257 g; zs.s: 7.257 g szénh: 64.196 g; cuk: 1.493 g só: 4.480 g; Ca: 64.816 mg</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Fokhagymakrémleves {1!, 7!} · Debreceni sertés ragu · Kukoricás rizs · Levesgyöngy <p>E (J): 3262.721 kJ; E (c): 777.946 kcal á.feh: 22.714 g; n.feh: 5.078 g zsír: 43.182 g; zs.s: 12.697 g szénh: 68.642 g; cuk: 2.624 g só: 4.358 g; Ca: 40.280 mg</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Májgombóclevés {1!, 3!, 9!} · Sajtós makaróni {1!, 3!, 7!} <p>E (J): 2552.460 kJ; E (c): 608.102 kcal á.feh: 11.644 g; n.feh: 12.109 g zsír: 26.900 g; zs.s: 11.263 g szénh: 66.159 g; cuk: 2.491 g só: 2.828 g; Ca: 171.688 mg</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Tavaszi zöldségleves {1!, 3!, 9!} · Lucskos káposzta főzelék {7!} <p>E (J): 1336.361 kJ; E (c): 318.361 kcal á.feh: 2.412 g; n.feh: 3.986 g zsír: 16.217 g; szénh: 35.746 g cuk: 26.720 g; só: 3.597 g Ca: 305.312 mg</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Gyümölcsleves {7!} · Rántott sertés szelet {1!, 3!, 7!} · Burgonyapüré {7!} · Savanyúság <p>E (J): 4057.804 kJ; E (c): 966.482 kcal á.feh: 27.822 g; n.feh: 6.216 g zsír: 50.196 g; zs.s: 0.004 g szénh: 92.471 g; cuk: 7.588 g só: 3.456 g; Ca: 153.904 mg</p>
Uzsonna	<ul style="list-style-type: none"> · Barackos levél <p>E (J): 517.440 kJ; E (c): 123.200 kcal á.feh: 3.080 g; zsír: 0.728 g szénh: 25.648 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): 341.040 kJ; E (c): 81.200 kcal</p>
Élettani értékek összesítve	<p>energia (Joule): 3276.5780 kJ energia (kalória): 780.1830 kcal állati eredetű fehérje: 27.0500 g növényi eredetű fehérje: 8.7810 g zsír: 29.0780 g zsírsav: 7.2570 g szénhidrát: 90.1660 g cukor: 1.5800 g só: 4.4950 g kalcium: 64.8160 mg telített zsírsav: 0.0700 g fehérje (össz): 0.0890 g</p>	<p>energia (Joule): 4817.1580 kJ energia (kalória): 1149.0420 kcal állati eredetű fehérje: 26.7140 g növényi eredetű fehérje: 5.5580 g zsír: 58.3490 g zsírsav: 12.6970 g szénhidrát: 102.3720 g cukor: 9.2400 g só: 6.0740 g kalcium: 42.6800 mg telített zsírsav: 1.2700 g fehérje (össz): 6.4500 g</p>	<p>energia (Joule): 4229.8000 kJ energia (kalória): 1007.4690 kcal állati eredetű fehérje: 19.1200 g növényi eredetű fehérje: 12.1090 g zsír: 45.6880 g zsírsav: 11.2630 g szénhidrát: 113.3670 g cukor: 2.4910 g só: 3.6680 g kalcium: 171.6880 mg</p>	<p>energia (Joule): 2931.1810 kJ energia (kalória): 699.5090 kcal állati eredetű fehérje: 10.7480 g növényi eredetű fehérje: 4.5140 g zsír: 28.4300 g zsírsav: 3.8960 g szénhidrát: 92.3030 g cukor: 31.9250 g só: 5.2710 g kalcium: 305.3120 mg telített zsírsav: 3.9800 g fehérje (össz): 3.3350 g</p>	<p>energia (Joule): 5394.1240 kJ energia (kalória): 1284.8820 kcal állati eredetű fehérje: 30.2660 g növényi eredetű fehérje: 14.3760 g zsír: 58.8400 g zsírsav: 0.0040 g szénhidrát: 120.0110 g cukor: 7.5880 g só: 3.4560 g kalcium: 441.9040 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				