

OKTATÁSI HIVATAL

**2024/2025. tanévi
Országos Középiskolai Tanulmányi Verseny
első forduló**

**DIGITÁLIS KULTÚRA I. (ALKALMAZÓI) KATEGÓRIA
FELADATLAP**

**Munkaidő: 180 perc
Elérhető pontszám: 400 pont**

A következő feladatokban a Fürge Fazék nevű elképzelt ételkiszállító céggel kapcsolatos dokumentumokat kell előállítanod. A cég Magyarország teljes területére vállalja saját konyhájában előállított ételeinek kiszállítását.



Nem minden részfeladatot írunk le a feladatszövegekben, többet fel kell ismerni a minták alapján!

A szövegszerkesztés-feladatok mintáin a betűméreteket, térközöket, ... nem kell pontosan lemérni, de a megoldásokban arányaikban a mintának megfelelők legyenek: például ha a mintában nagyobb térköz látszik egy bekezdés előtt, mint mögött, akkor annak a megoldásban is nagyobbak kell lennie!

1. feladat: Honlap¹ (60 pont)

A mellékelt minta, a hozzávalók és az alábbi leírás alapján készítsd el a cég honlapjának kezdőlapját! A (zajossá tett) mintán megfigyelheted az oldal elrendezését, a különböző igazításokat, térközöket és más tulajdonságokat.

A honlap arculatát az alábbi színek határozzák meg. Ahol más színekre van szükség, ott a feladat külön jelzi.

-  zöld: RGB(45, 154, 70), #2D9A46
-  narancs: RGB(233, 91, 19), #E95B13

Azon tulajdonságokat, amelyek a kiadott mintán nem (jól) látszanak, külön részletezzük. Ügyelj arra, hogy a kinézetre vonatkozó összes szabályt külső stíluslapban helyezd el!

Tartalomra (HTML) vonatkozó leírások:

- A kezdőoldal címe a *Fürge Fazék Ételfutár – Kezdőlap* szöveg legyen. A fájlt **index.html** néven mentsd el ugyanabban a mappában, ahol a többi hozzávaló is megtalálható.
- A „*Fürge Fazék - Ételfutár Szolgálat*” szöveg legyen egyes címsorú. A „*Küldetésünk és értékeink*”, „*Szolgáltatásaink*”, „*Rendelési folyamat*” és „*Kapcsolat*” szövegeket kettes címsorban helyezd el.

¹ Szövegek forrása: <https://chatgpt.com> (letöltve: 2024.10.04); képek és videó forrása: <https://pixabay.com>

Az Országos Középiskolai Tanulmányi Versenyek megvalósulását az NTP-TMV-M-23 projekt támogatja



KULTURÁLIS ÉS INNOVÁCIÓS
MINISZTERIUM

 **Nemzeti
Tehetség Program**

- A logót ábrázoló kép leírása (alt) a „*Fürge Fazék logó*” szöveg, a konyhát ábrázoló kép esetén pedig a „*Modern konyha*” szöveg legyen.
- Figyelj a szövegben előforduló félkövér (első bekezdésben), dőlt („*Hiszjünk abban, hogy*” kezdetű bekezdés) stílusú kiemelésekre, amely formázásokat HTML címkékkel valósíts meg! Szintén a megfelelő HTML címkéket használd a felsorolás lista, illetve sorszámozott lista megvalósításánál.
- A táblázat kialakításánál ügyelj arra, hogy az első oszlopban fejléc típusú cellákat állíts be. A listákon, táblázatokon, címsorokon kívül minden más szöveget bekezdésekben helyezz el.
- A „*Ha kérdése van, vagy egyedi igényeket szeretne megvitatni, vegye fel velünk a kapcsolatot! E-mail: info@furgefazek.hu*” szöveg egy bekezdésben legyen elhelyezve, az „*E-mail*” szöveg előtt legyen sortörés beállítva.
- A konyháról készült képet olyan bekezdésben helyezd el, amely a „**kozep**” nevű stílus osztályba legyen sorolva. Az 1-es címsort és a hivatkozást tartalmazó bekezdést is sorold ebbe az osztályba.
- Az „*Instagram oldalunkat*” szövegen helyezz el hivatkozást, amely a <https://www.instagram.com/furgefazek/> oldalra mutasson. Ez a webcím a **honlapszöveg.txt** állományban található szöveg végén is megtalálható.
- A lap aljára a megfelelő HTML címkével ágyazd be a **paella.mp4** videót. A megfelelő paraméter beállításával gondoskodj arról, hogy megjelenjen az az eszköztár, amellyel elindítható a videó lejátszása.

Kinézetre (CSS) vonatkozó leírások:

- A kinézetre vonatkozó összes szabályt külső stíluslapban helyezd el, a stíluslap neve `stilus.css` legyen! Amennyiben ezt nem tudod megcsinálni, a munkád akkor is értékelésre kerül, de megoldásod kevesebb pontot ér.
- A szövegek egységesen Arial (vagy más talpnélküli) betűtípussal jelenjenek meg.
- Az oldal háttérszíne a #2f4858 kódú szín, háttérképe a `hatter.png` kép legyen.
- A tartalom egy középre igazított blokkban helyezkedjen el, amelynek szélessége 80%, a belső margó (tartalom és szegély közti távolság) 10 képpont, háttérszíne fehér, a felső és alsó margója 20 képpont. A blokk sarkai lekerekítettek legyenek.
- Az 1-es címsor színe a megadott zöld szín, a 2-es címsorok színe a megadott narancs szín legyen.
- A táblázat külső és belső szegélye vékony, fekete, a táblázat fejléc cellái a megadott zöld színűek, és balra igazítottak legyenek.
- Az adatcellák, illetve fejléc cellák belső margója (tartalom és szegély közti távolság) 5 képpont legyen.
- Készítsd el a korábban említett „**kozep**” nevű osztályt, amelynél állítsd be, hogy a szöveg igazítása középre történjen.
- A logó képe balra lebegjen, vagyis a kódban utána következő szöveg tőle jobbra kerüljön, a kép jobb oldali margója 20 képpont legyen.
- A konyhát ábrázoló kép, illetve a videó esetén a szélességet 90%-ra állítsd be.

2. feladat: Brosúra² (100 pont)

Készíts a céget hirdető négyoldalas brosrát (Brosúra.docx) a mintának megfelelően!

A papírméret 21 cm × 21 cm, a négy margó egységesen 0,5 cm, és a bal és a jobb oldalon váltakozó kötésmargó is 0,5 cm legyen! A normál szöveg *Arial* betűtípusú, 12 pt-os betűméretű, 1,16-szoros sorközű és 8 pt-os alsó térközű legyen!

A dokumentumban az *Arial* betűtípus mellett a *Segoe Print* betűtípust használd (vagy más, kézírásra emlékeztető betűtípust)!

A mintán (a feketén és a fehéren kívül) a következő színek fordulnak elő:

- ■ barna: RGB(75, 34, 8), #4B2208
- ■ narancs: RGB(247, 130, 15), #F7820F
- ■ bézs: RGB(249, 202, 150), #F9CA96

A szükséges szimbólumot a *Wingdings* betűtípusban találod.

3. feladat: Tápanyagok³ (65 pont)

Szerkessz a mintának megfelelő kiadványt (Tápanyagok.docx), amely közli a leggyakrabban rendelhető ételek tápanyagtartalmát!

A papírméret A4, a négy margó egységesen 2,5 cm legyen! A normál szöveg *Arial* betűtípusú, 10 pt-os betűméretű, szimpla sorközű és térközök nélküli legyen!

A forrásszöveg az ötféle allergén számkódjait tartalmazza a nevük helyett, a táblázatok szövegét pedig a mintán láthatótól részben eltérő szerkezetben tárolja.

A dokumentumban az *Arial* betűtípus mellett a *Segoe Print* betűtípust használd (vagy más, kézírásra emlékeztető betűtípust)!

A mintán (a feketén és a fehéren kívül) a következő színek fordulnak elő:

- ■ narancs: RGB(247, 130, 15), #F7820F
- ■ bézs: RGB(249, 202, 150), #F9CA96

4. feladat: Megrendelőlap⁴ (35 pont)

Készíts megrendelőlapot (Megrendelőlap.docx) a minta szerint!

A papírméret A4, a négy margó egységesen 2,5 cm legyen! A normál szöveg *Arial* betűtípusú, 12 pt-os betűméretű, szimpla sorközű és 8 pt-os alsó térközű legyen!

A dokumentumban az *Arial* betűtípus mellett a *Segoe Print* betűtípust használd (vagy más, kézírásra emlékeztető betűtípust)!

A mintán (a feketén és a fehéren kívül) az alábbi szín fordul elő:

- ■ bézs: RGB(249, 202, 150), #F9CA96

² Szövegek forrása: <https://openai.com> (letöltve: 2024.10.09); képek forrása: <https://pixabay.com>

³ Szövegek forrása: <https://openai.com> (letöltve: 2024.10.09); képek forrása: <https://pixabay.com>

⁴ Szövegek forrása: <https://openai.com> (letöltve: 2024.10.09); képek forrása: <https://pixabay.com>

5. feladat: Rendelések és ételek⁵ (140 pont)






A mellékelt forrásfájlok a cég rendeléseinek és ételeinek adatait tartalmazzák. A **rendelesek.csv** fájlban a 2024.10.01-jén leadott rendelések (az azonos megrendelőtől származó rendelések külön megrendelésnek számítanak), a **tapanyagtablazat.csv** fájlban pedig a cég által szállított ételek tápanyagtáblázata található. Mindkét fájl pontos vesszővel (;) tagolt. Készítsd el ezek alapján a **Furge_Fazek** nevű munkafüzetet a következő elvárások szerint!

Ha a feladat szövege mást nem említ, a megoldásodnak minden esetben olyannak kell lennie, hogy ha bármelyik kiindulási adat megváltozna, akkor az eredmények is automatikusan kövessék ezeket a változásokat! Ha a feladat egy számítást egy tartomány összes cellájára elvár, akkor csak a másolható (tehát a tartomány egy cellájában megadott, és az összes többi érintett cellára lemásolt) képletért kaphatod meg a maximális pontszámot!

Ha egy részfeladatnál jelezzük, hogy a megoldásához nem használhatsz segédcellát, akkor a segédcellát alkalmazó megoldásodra nem adhatunk pontot. A többi részfeladat esetén pedig több pontot ér a megoldásod, ha nem használsz segédcellát. A szükséges kritériumtartomány (szűrőtartomány) felvétele nem jár pontvesztéssel. Amennyiben egy műveletet csak az adatok egy logikailag elkülöníthető részére kell elvégezni, akkor ezek azonosításához nem használhatod fel, hogy ezek az adatok aktuálisan a táblázat mely celláiban helyezkednek el (a megoldásnak tehát például egy – korrekt – rendezést követően is helyes eredményt kell adnia).

A formátumot mindenütt a minta alapján állítsd be! A minták nem (feltétlenül) a helyes eredmények felhasználásával készültek, de általánosan jellemző, hogy az oszlopok mindenütt a szükséges szélességűek, a fejléc félkövér, szükség esetén több soros. Az egyedi formázási elvárások mindig az adott részfeladatban szerepelnek.

A mintán használt színek az alábbiak (a fehérén és a feketén kívül):

-  zöld: RGB(45, 154, 70), #2D9A46
-  narancs: RGB(233, 91, 19), #E95B13
-  világosszürke: RGB(245, 245, 245), #F5F5F5
-  kék: RGB(0, 112, 192), #0070C0
-  világoskék: RGB(192, 230, 245), #C0E6F5

Feladatok:

- A. Hozd létre a **Furge_Fazek** munkafüzetben a **Rendelések** munkalapot! A minta szerinti helyen és formátumban jelenítsd meg a futárcég rendeléseinek adatait a **rendelesek.csv** fájl alapján! Az adatok megjelenítésénél ügyelj a formátumra! Állítsd be, hogy az első sor görgetéskor is látszódjon! (Figyeld a mintát, a 2. sortól a cellák háttérszíne világosszürke!)
- B. Az **I1** cellába írd be, hogy „Rendelés összértéke”, és az **I2:I201** tartományban számold ki a rendelések összértékét!
- C. A **J1** cellába írd be, hogy „Kedvezményes ár”, és a **J2:J201** tartományban határozd meg az adott rendelés kedvezményes árát! Amennyiben a megrendelés összértéke eléri vagy meghaladja a 20000 Ft-ot, a megrendelő 15% kedvezményt kap. A tartomány (**J1:J201**) formátuma legyen a minta szerinti!
- D. Az **A203** cellába írd be, hogy „Legdrágább rendelés leadója:”, és az **A204** cellába írd ki a legdrágább rendelés leadójának nevét (több jó eredmény esetén sorrendben az elsőt),

⁵ Adatok forrása: <https://szakrendelo-sarkad.hu/efi/letoltheto-dokumentumok> (letöltve: 2024.10.04) valamint saját szerkesztés

valamint színezd be azon sorok háttérét sárgára, amelyek a rendelés leadójához/leadóihoz tartoznak (tehát ekkor az összeset színezzed be, ne csak az elsőt)! A megoldáshoz nem használhatsz segédcellát!

- E.** A futárcég vezetője látni szeretné, hogy mely rendelések kiszállítása tartott több mint másfél óráig. Ezen rendelések sorainak betűi legyenek piros színűek és félkövér stílusúak!
- F.** Az **A202** cellába írd be, hogy „Átlag:”! Számold ki a megfelelő oszlopok átlagát a **B202**, **C202**, **I202** és **J202** cellákba! A számok formátuma olyan legyen, hogy mindig két tizedesjegyig látszódjon az eredmény. Figyelj a minta szerinti formátumra!
- G.** Állítsd be, hogy nyomtatáskor csak az **A1:J201** tartomány kerüljön kinyomtatásra úgy, hogy az oldalak tetején mindig látszódjon az első sor, és az oldalak bal oldalán mindig látszódjon az első oszlop! A táblázat vízszintesen és függőlegesen kerüljön az oldal közepére! Az élőfejben középen szerepeljen az „Ételek rendelése 2024.10.01-jén” szöveg, jobb oldalon pedig a mindig aktuális dátum! Az élőlábban szerepeljen középen az aktuális oldalszám és az összes oldal száma!
- H.** Hozd létre a **Furge_Fazek** munkafüzetben a **Tápanyagtáblázat** munkalapot! A minta szerinti helyen és formátumban jelenítsd meg a futárcég által szállított ételek adatait a **tapanyagtablazat.csv** fájl alapján! Állítsd be, hogy az első három sor és az első oszlop görgetéskor is látszódjon! (Figyeld a mintát, az 1. sorban a betűméret 16 pontos!)
- I.** Készítsd el a mintán látható kisebb segédtáblázatot az **O2** cellától kezdődően, a mintán látható formátumban! Az **M2**-es cellába írd be, hogy „C-vitamin-tartalom”! Az **M4:M127** tartományban kategorizáld az ételek C-vitamin-tartalmát, az **O2** cellától kezdődő segédtáblázat alapján. A segédtáblázat első oszlopa alsó értékhatárokat rendel a második oszlopban felsorolt kategórianevekhez. Ha nincs az adott ételben C-vitamin, akkor a „nincs”, illetve, ha csak nyomokban tartalmaz (ny.) C-vitamint, akkor a „nyomokban” szöveg jelenjen meg! Az **M4:M127** tartományt kitöltő megoldásodra csak akkor járhat pont, ha amennyiben a segédtáblázatot további sorokkal bővítenék, akkor a megoldásodban csak egyetlen cellatartományt kellene módosítani!
- J.** A **B129**-es cellában határozd meg a nevükben „burgonya” szót tartalmazó ételek átlagos zsírtartalmát! A kiszámolt adat mértékegysége is látszódjon (g)!
- K.** A **B130**-as cellában határozd meg a (nevükben) „főzelék”-et tartalmazó ételek legnagyobb C-vitamin-tartalmát! Az adat mértékegysége is látszódjon (mg)!
- L.** A **B131**-es cellában határozd meg a réteslap kalóriaértékét! A kiszámolt adat mértékegysége is látszódjon (cal)! Amennyiben nincsen réteslap az ételek között, írd ki, hogy „Nincs réteslap!”.
- M.** A **B132**-es cellában határozd meg az 1000-2000 kJ (a határokat is beleértve) energiatartalmú ételek szénhidrát-tartalmának az összegét! A kiszámolt adat mértékegysége is látszódjon (g)!
- N.** A **B133**-as cellában határozd meg azon ételek darabszámát, amelyek csak nyomokban tartalmazznak B1 és B2 vitamint! A kiszámolt adat mértékegysége is látszódjon (db)!
- O.** A **Tápanyagtáblázat** munkalap adatai alapján készítsd el a mintában szereplő diagramot a minta szerinti módon és formátumban, a mintán látható helyen.



Fürge Fazék Ételfutár

Üdvözöljük a Fürge Fazék oldalán! Cégünk azzal a céllal jött létre, hogy **friss, finom és változatos ételeket** szállítsunk ügyfeleink otthonába vagy munkahelyére.



Fürge Fazék - Ételfutár Szolgálat

A Fürge Fazék a gyorsaságot és a minőséget ötvözi, hogy mindenki számára elérhetővé tegye a napi ebédet vagy vacsorát, anélkül hogy kompromisszumot kellene kötni az ízekben.

Küldetésünk és értékeink

Cégünk alapvető értékei a következők:

- frissesség
- minőség
- ügyfélközpontúság

Hiszünk abban, hogy az étkezés több, mint egyszerű szükséglet: egy élmény, amelyet minden nap megérdemelünk. Küldetésünk, hogy mindenki számára biztosítsuk a lehetőséget arra, hogy egészséges, ízletes és gyorsan elérhető ételt fogyasszon, akár otthon, akár a munkahelyén.

Szolgáltatásaink

A Fürge Fazék különféle étkezési lehetőségeket kínál, beleértve a napi menüt, az egészséges ételeket és a családi csomagokat. Kínálatunkat folyamatosan frissítjük, hogy megfeleljünk az aktuális étkezési trendeknek és az ügyfeleink változó igényeinek.

Napi menü	Hétfőtől péntekig minden nap friss ebédmenü a klasszikus magyar ízekről kezdve a nemzetközi konyha fogásaiig.
Egészséges ételek	Kalóriatudatos és speciális étrendekhez igazított ételek.
Családi csomagok	Kiadós ételek, amelyek az egész család számára megfelelőek.
Gyors kiszállítás	Ételeinket frissen, a lehető legrövidebb idő alatt juttatjuk el ügyfeleinkhez.

Rendelési folyamat

Az ételrendelés nálunk egyszerű és gyors. Online felülelünkön vagy mobilalkalmazásunkon keresztül pillanatok alatt leadhatja rendelését.

1. Jelentkezzen be a saját azonosítójával, vagy regisztráljon.
2. Válassza ki a kívánt ételt a menüből.
3. Adja meg a szállítási címet és válassza ki az időpontot.
4. Fizessen online, vagy készpénzben a kiszállításkor.
5. A Fürge Fazék csapata frissen és időben kiszállítja az ételt.

Kapcsolat

Ha kérdése van, vagy egyedi igényeket szeretne megvitatni, vegye fel velünk a kapcsolatot!
E-mail: info@furgefazek.hu

Kövesse [Instagram oldalunkat!](#)



MINITA

ff

fürge fazék

A minőség és frissesség garanciája

MINITA

Bemutakozás

A Fürge Fazék egy olyan ételkiszállító szolgáltatás, amely elkötelezett a minőségi ételek házhoz szállítása mellett Magyarország teljes területén. Saját konyháinkban készítjük el friss, helyi alapanyagokból a legfinomabb ételeket, amelyeket az ország bármely pontjára eljuttatunk.



A Fürge Fazék filozófiája egyszerű:

„Frissesség, minőség, gyorsaság

A mai rohanó világban egyre kevesebb idő marad arra, hogy gondosan elkészítsük ételeinket. Mi azonban hiszünk abban, hogy mindenki megérdemli a minőségi, házi ízeletet, akár otthon, akár munkahelyén. Ennek érdekében csapatunk elkötelezett szakemberekből áll, akik szenvedélyesen dolgoznak azon, hogy minden egyes fogás a legmagasabb elvárásoknak feleljen meg.

Konyhánk és alapanyagaink

A Fürge Fazék saját konyhával rendelkezik, ahol szakképzett szakácsok állítják elő az ételeket. Minden alapanyagunkat gondosan válogatjuk, és igyekszünk a lehető legtöbb helyi, szezonális termelőtől beszerezni azokat. Friss zöldségeket, húsokat és fűszereket használunk, így biztosítva, hogy ételeink ne csak finomak, de tápanyagban gazdagok és egészségesek is legyenek.

Széles választékunkban szerepelnek magyaros ételek, nemzetközi különlegességek, vegetáriánus, vegán és diétás fogások is. Célunk, hogy mindenki megtalálja nálunk a számára leginkább megfelelő ételt, legyen szó hagyományos magyar pörköltről vagy éppen egy könnyű salátáról. Konyháinkban kiemelt figyelmet fordítunk az élelmiszerbiztonságra, valamint az allergének kezelésére. Így minden rendelés előtt biztosítjuk, hogy a menüink részletes tájékoztatót adjanak az ételek összetevőiről.

MININTA



Szolgáltatásaink

1. Egyéni rendelés

Magánszemélyek részére kínáljuk a naponta változó ebédmenüinket, amelyeket házhoz szállítunk az ország minden pontjára. Nálunk lehetősége van előre rendelni, vagy akár aznap, az aktuális étlapunkról választani. Akár napi egy fogást szeretne, akár egy komplett menüt, mi garantáljuk a gyors és pontos kiszállítást.

2. Céges megrendelések

Céges ügyfeleink számára csoporthoz és kiszállítást biztosítunk. Akár egy kisvállalatról, akár egy nagyvállalatról, ruhalétszám alapján alkalmazkodunk a megrendelő igényeihez. Kínálatunkban szerepelnek egészséges, könnyű ételek, de laktatóbb fogások is, így minden munkatárs megtalálhatja a számára megfelelő ételt.

3. Esküvők, rendezvények

Rendezvényekhez kapcsolódóan teljes catering szolgáltatást biztosítunk, legyen szó esküvőről, családi ünnepségről vagy céges buliról. Egyedi menüket állítunk össze, figyelembe véve az ügyfelek kívánságait és speciális igényeit, legyen az hagyományos, vegetáriánus vagy vegán.

Hogyan rendelhet tőlünk?

A rendelés folyamata rendkívül egyszerű és gyors. Látogasson el weboldalunkra, ahol részletes étlapunkat böngészheti. Online felületünkön néhány kattintással leadhatja rendelését, vagy ha inkább telefonon keresztül szeretne kapcsolatba lépni velünk, barátságos ügyfélszolgálatunk készséggel áll rendelkezésére. Miután leadta rendelését, konyhánk azonnal hozzálát az elkészítéshez, hogy az étel a lehető leggyorsabban és legfrissebben érkezzon meg Önhöz.



Folyamatosan dolgozunk azon, hogy kiszolgálásunk még gördülékenyebb és egyszerűbb legyen. Az ételkiszállítási időket a lehetőségeinkhez mérten minimalizáljuk, és különösen nagy hangsúlyt fektetünk arra, hogy minden rendelés pontosan és időben érkezzon meg.

Környezettudatosság és fenntarthatóság

A FÜRGE FAZÉKNÁL kiemelt figyelmet fordítunk a környezettudatosságra. Tudjuk, hogy a modern ételkiszállítás komoly ökológiai lábnyommal járhat, ezért folyamatosan keressük azokat a megoldásokat, amelyekkel csökkenthetjük környezeti hatásainkat. Az ételünket újrahasznosítható vagy lebomló csomagolóanyagokban szállítjuk, és igyekszünk minimalizálni a műanyag használatát.

Partnereinkkel együttműködve arra törekszünk, hogy az alapanyagok beszerzése során helyi termelőket támogassunk, csökkentve a szállítási távolságokat és ezáltal a károsanyag-kibocsátást. Emellett fontosnak tartjuk az ételpazarlás minimalizálását is, ezért minden egyes rendelést gondosan tervezünk meg, hogy csak annyi ételt készítsünk, amennyit valóban szükséges.



MINTA

FÜRGE FAZÉK – Étterem az Ön otthonában

Célunk, hogy Ön bármikor élvezhesse a friss, házi ételek ízét anélkül, hogy hosszú órákat töltene a konyhában. A FÜRGE FAZÉK nem csupán egy ételkiszállító, hanem egy olyan partner, aki mindig gondoskodik arról, hogy az Ön asztalára minőségi, friss és ízletes fogások kerüljenek.

Legyen szó családi ebédről, céges vacsoráról vagy akár egy különleges eseményről, mi mindig készen állunk arra, hogy ételkínálatunkkal hozzájáruljunk az Ön élvezetéhez. Válassza a FÜRGE FAZÉKOT, és élvezze az étkezés örömét – gyorsan, egyszerűen, bármikor!

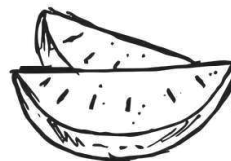
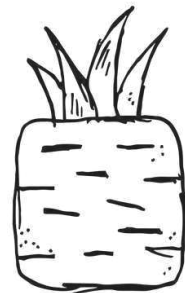
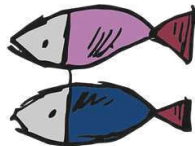
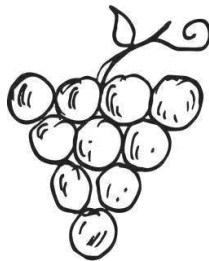
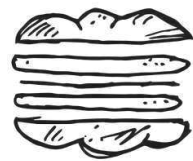
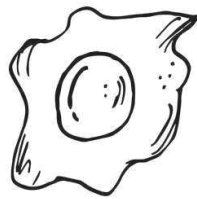
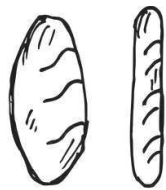
Kapcsolat és elérhetőségek

- ☞ **Weboldal:** _____ www.furgefazek.hu
- ☞ **Telefon:** _____ +36 1 234 5678
- ☞ **E-mail:** _____ info@furgefazek.hu

„Finomságok, egy kattintásra!”

Fürge Fazék

Leggyakrabban rendelhető ételeink
tápanyag- és allergiatáblázata



MINTA

Levesek

Leves (főbb összetevők)	Kalória (kcal)	Szénhidrát (g)	Fehérje (g)	Zsír (g)	Allergének
Gulyásleves (Marhahús, burgonya, sárgarépa, paprika, hagyma)	300	25	18	10	
Jókai bableves (Bab, füstölt hús, sárgarépa, hagyma, tejföl)	320	30	20	15	tej
Halászlé (Hal, paprika, hagyma, paradicsom)	300	10	30	10	hal
Zöldborsóleves (Zöldborsó, sárgarépa, hagyma, burgonya, petrezselyem)	220	35	8	5	
Tárkonyos raguleves (Csirkehús, zöldségek, tejföl, tárkony, hagyma)	280	20	22	12	tej

Főételek

Főétel (főbb összetevők)	Kalória (kcal)	Szénhidrát (g)	Fehérje (g)	Zsír (g)	Allergének
Lasagne (Tészta, darált hús, paradicsom, sajt, besamel)	400	45	20	15	glutén, tej
Töltött káposzta (Káposzta, darált hús, rizs, tejföl, fűszerek)	350	30	18	20	tej
Bolognai spagetti (Spagetti tészta, darált hús, paradicsom, hagyma)	420	50	22	15	glutén
Sült csirke burgonyával (Csirkecomb, burgonya, olívaolaj, fűszerek)	500	40	30	25	
Hortobágyi palacsinta (Palacsinta, darált hús, tejföl, paprika)	450	35	25	22	glutén, tej, tojás

Főétel (főbb összetevők)	Kalória (kcal)	Szénhidrát (g)	Fehérje (g)	Zsír (g)	Allergének
Rántott hús krumplipüré (Sertésszelet, zsemlemorzsa, tojás, krumpli, vaj)	550	60	25	28	glutén, tej, tojás
Rakott krumpli (Krumpli, tojás, kolbász, tejföl, sajt)	600	45	22	35	tej, tojás
Paprikás csirke (Csirkehús, paprika, tejföl, hagyma)	400	20	30	20	Tej
Marhapörkölt nokedlivel (Marhahús, hagyma, paprika, liszt, tojás)	520	45	28	25	glutén, tojás
Párizsi szelet (Sertéskaraj, tojás, liszt, zsemlemorzsa)	480	35	24	28	glutén, tojás
Csirkepaprikás (Csirkehús, paprika, hagyma, tejföl)	450	18	30	28	tej
Rakott kelkáposzta (Kelkáposzta, darált hús, rizs, tejföl)	350	40	18	15	tej
Pörkölt tarhonyával (Sertéshús, hagyma, paprika, tarhonya)	500	50	25	22	glutén
Brassói aprópecsenye (Sertéshús, burgonya, fokhagyma, paprika)	520	20	25	28	
Székelykáposzta (Káposzta, darált hús, rizs, tejföl, paprika)	380	35	20	18	tej
Rántott sajt (Sajt, tojás, zsemlemorzsa, liszt)	600	45	30	35	glutén, tej, tojás
Sajtos tészta (Tészta, sajt, vaj, tejföl)	500	50	18	25	glutén, tej
Rakott zöldbab (Zöldbab, darált hús, rizs, tejföl)	370	40	20	15	tej
Sült hal salátával (Hal, olívaolaj, saláta, citrom)	400	10	35	22	hal
Csirke fajitas (Csirkehús, tortilla, paprika, hagyma)	420	45	25	15	glutén

Főétel (főbb összetevők)	Kalória (kcal)	Szénhidrát (g)	Fehérje (g)	Zsír (g)	Allergének
<i>Pizza Margherita</i> (Pizza tészta, paradicsomszósz, mozzarella)	650	80	20	25	glutén, tej
<i>Rántott gomba</i> (Gomba, tojás, liszt, zsemlemorzsa)	450	40	15	22	glutén, tojás
<i>Zöldséges rizs</i> (Rizs, zöldségek (répa, borsó, paprika), olaj)	350	55	8	10	
<i>Sült csirkemell salátával</i> (Csirkemell, saláta, olívaolaj, citrom)	350	10	35	15	
<i>Gyros pita</i> (Csirkehús, pita, tzatziki, saláta)	450	40	25	18	glutén, tej

Saláták

Saláta (főbb összetevők)	Kalória (kcal)	Szénhidrát (g)	Fehérje (g)	Zsír (g)	Allergének
<i>Cézár saláta</i> (Csirkemell, saláta, parmezán, kruton, Cézár öntet)	400	25	30	18	glutén, tej
<i>Görög saláta</i> (Paradicsom, uborka, feta sajt, olívaolaj)	350	15	10	28	tej
<i>Tonhalas saláta</i> (Tonhal, saláta, paradicsom, főtt tojás, olívaolaj)	320	10	30	20	tojás, hal
<i>Káposztasaláta</i> (Káposzta, répa, majonéz, ecet, cukor)	200	15	2	15	tojás
<i>Quinoa saláta</i> (Quinoa, uborka, paradicsom, paprika, avokádó, olívaolaj)	280	30	8	15	

Desszertek

Desszert (főbb összetevők)	Kalória (kcal)	Szénhidrát (g)	Fehérje (g)	Zsír (g)	Allergének
Somlói galuska (Piskóta, dió, kakaó, tejszín, rum, vaníliaöntet)	500	70	10	25	glutén, tej, tojás, dió
Tiramisu (Mascarpone, babapiskóta, kávé, tojás, kakaó)	450	50	8	30	glutén, tej, tojás
Almás rétes (Rétestészta, alma, cukor, fahéj)	300	60	6	12	glutén
Panna cotta (Tejszín, cukor, vanília, zselatin)	300	25	5	20	tej
Csokoládé mousse (Tejszín, étcsokoládé, tojás, cukor)	400	35	8	28	tej, tojás

MEGRENDELŐLAP 2024.11.25-TŐL

NÉV: TEL:

CÍM:

F1. Sajttal-sonkával töltött csirkemell, vegyes köret (1900 Ft)

A. csak sültburgonya (+100 Ft)

B. tartármártás (+300 Ft)

F2. Rántott sajt, vegyes köret (1850 Ft)

A. csak sültburgonya (+100 Ft)

B. tartármártás (+300 Ft)

F3. Csirkebrassói, sült burgonya (1850 Ft)

F4. Állandó menü (1980 Ft)

F5. Kijevi csirkemell, vegyes köret (1900 Ft)

A. csak sültburgonya (+100 Ft)

B. tartármártás (+300 Ft)

F6. Kentucky csirkemell, vegyes köret (1950 Ft)

A. csak sültburgonya (+100 Ft)

B. tartármártás (+300 Ft)

F7. Vega tál (2050 Ft)

F8. Rántott sertésszelet, vegyes köret (1900 Ft)

A. csak sültburgonya (+100 Ft)

Adja meg naponta a rendelt ételek és variációk kódját és darabszámát!

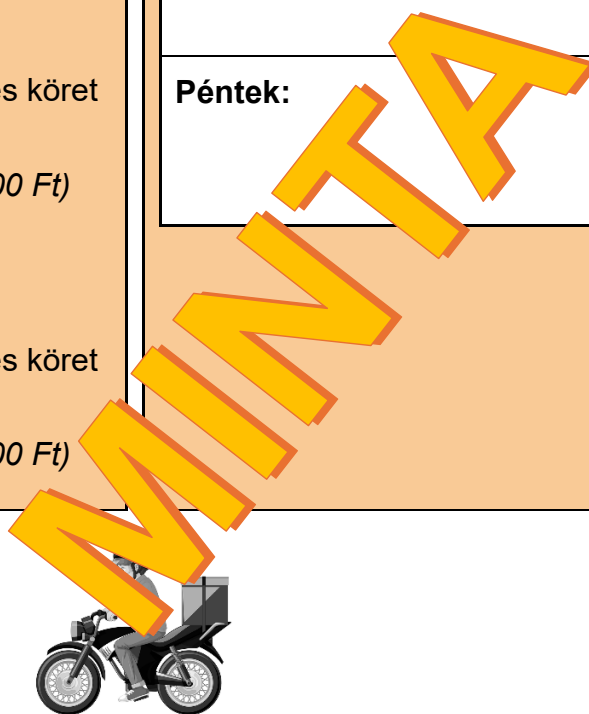
Hétfő:

Kedd:

Szerda:

Csütörtök:

Péntek:



Étel neve	Mennyisége	Ára	Megrendelő neve	Megrendelő címe	Megrendelő hűségkártya-azonosítója	Megrendelés ideje	Kiszállítás ideje	Rendelés összértéke	Kedvezményes ár
Becsinált leves	3 adag	4 000 Ft	Lengyel Martin	Pityóka köz 38.	LMDP89511	2024.10.01 19:54	2024.10.01 21:39	12 000 Ft	12 000 Ft
Almamártás	3 adag	3 400 Ft	Sárközi Noémi	Karolina utca 50.	SNNK40894	2024.10.01 20:02	2024.10.01 20:48	10 200 Ft	10 200 Ft
Sárgaborsókrémleves	1 adag	4 400 Ft	Király Réka	Fatér utca 28.	KRSF37391	2024.10.01 20:06	2024.10.01 21:26	4 400 Ft	4 400 Ft
Paradicsommártás	2 adag	4 000 Ft	Lengyel Martin	Pityóka köz 38.	LMDP89511	2024.10.01 20:09	2024.10.01 21:58	8 000 Ft	8 000 Ft
Töltött káposzta	2 adag	5 500 Ft	Simon Miklós	Szérúskerti út 37.	SMJS63882	2024.10.01 20:22	2024.10.01 20:46	11 000 Ft	11 000 Ft
Zsemlegombóc	1 adag	5 000 Ft	Lengyel Martin	Pityóka köz 38.	LMDP89511	2024.10.01 20:32	2024.10.01 21:58	5 000 Ft	5 000 Ft
Tőkehalfilé rántva	5 adag	2 100 Ft	Nagy Dániel	Haas Mihály tér 42.	NDMH36571	2024.10.01 20:44	2024.10.01 21:57	10 500 Ft	10 500 Ft
Burgonya, héjában főtt	1 adag	2 400 Ft	Lengyel Martin	Pityóka köz 38.	LMDP89511	2024.10.01 20:49	2024.10.01 22:16	2 400 Ft	2 400 Ft
Tőkehalfilé rántva	5 adag	2 100 Ft	Péter Barnabás	Nektár köz 91.	PBMN27312	2024.10.01 20:49	2024.10.01 21:32	10 500 Ft	10 500 Ft
Töltött paprika	1 adag	4 700 Ft	Molnár Szabina	Hőgyes Endre utca 51.	MSKH64403	2024.10.01 20:51	2024.10.01 21:45	4 700 Ft	4 700 Ft
Zöldbabfőzelék (tejfeles)	1 adag	5 000 Ft	Lengyel Martin	Pityóka köz 38.	LMDP89511	2024.10.01 20:53	2024.10.01 22:24	5 000 Ft	5 000 Ft
Sertéstokány	5 adag	3 600 Ft	Jónás Antal	Hajnal utca 79.	JATH74928	2024.10.01 20:58	2024.10.01 22:23	18 000 Ft	18 000 Ft
Átlag:	3,00 adag	3 480,50 Ft						10 449,00 Ft	10 017,53 Ft

Legdrágább rendelés leadója:
Orsós Márk

Sertéspörkölt (hagymányosan)	335 cal	1402 kJ	19,7 g	28 g	0,7 g	0 g	ny.	8 mcg	650 mcg	240 mcg	1 mg	nagyon kicsi
Sertéspörkölt (Alutef-edényben)	241 cal	1008 kJ	21,4 g	17 g	0,6 g	0 g	ny.	8 mcg	650 mcg	240 mcg	1 mg	nagyon kicsi
Sertéssült, natúr, zsírtalan (hagy.)	149 cal	623 kJ	20,3 g	5,6 g	4,3 g	0 g	ny.	8 mcg	680 mcg	280 mcg	1 mg	nagyon kicsi
Sertéssült, natúr, zsírtalan (Alut.)	118 cal	494 kJ	18,3 g	3,7 g	2,1 g	0 g	ny.	8 mcg	650 mcg	280 mcg	1 mg	nagyon kicsi
Sertéssült, natúr, félzsíros (hagy.)	255 cal	1067 kJ	29,5 g	14 g	3,6 g	0 g	ny.	0 mcg	650 mcg	260 mcg	1 mg	nagyon kicsi
Sertéssült, natúr, félzsíros (Alut.)	217 cal	908 kJ	27,6 g	10 g	4,1 g	0 g	ny.	0 mcg	650 mcg	260 mcg	1 mg	nagyon kicsi
Sertésszelet, rántva, zsírtalan (h.)	276 cal	1155 kJ	23,8 g	15 g	11,6 g	0 g	ny.	0 mcg	680 mcg	280 mcg	1 mg	nagyon kicsi
Sertésszelet, rántva, zsírtalan (A.)	226 cal	946 kJ	28,4 g	6,3 g	13,9 g	0 g	ny.	0 mcg	680 mcg	280 mcg	1 mg	nagyon kicsi
Sertésszelet, rántva, félzsíros (h.)	349 cal	1460 kJ	26,2 g	20 g	16,2 g	0 g	ny.	0 mcg	650 mcg	260 mcg	1 mg	nagyon kicsi
Sertésszelet, rántva, félzsíros (A.)	281 cal	1176 kJ	27 g	10 g	20,6 g	0 g	ny.	0 mcg	650 mcg	260 mcg	1 mg	nagyon kicsi
Sertésszelet, tejejeles, gombás	390 cal	1632 kJ	17 g	32 g	9 g	0 g	ny.	110 mcg	700 mcg	250 mcg	1 mg	nagyon kicsi
Sertéstokány	406 cal	1699 kJ	17,7 g	35 g	4,2 g	0 g	0 mg	8 mcg	600 mcg	200 mcg	1 mg	nagyon kicsi
Spagetti	681 cal	2849 kJ	23,3 g	28 g	83,9 g	0,8 g	0 mg	0 mcg	60 mcg	100 mcg	0 mg	nincs
Stefánia vagdalt	391 cal	1636 kJ	21,3 g	25 g	20,8 g	ny.	ny.	17 mcg	250 mcg	250 mcg	-	nincs
Szalontüdő zsemlegombóccal	719 cal	3008 kJ	49,9 g	34 g	53,7 g	0 g	-	-	160 mcg	250 mcg	-	nincs
Székelykáposzta	568 cal	2377 kJ	22,6 g	45 g	17,6 g	3,2 g	-	8 mcg	650 mcg	250 mcg	20 mg	majdnem elegendő
Tarhonyás hús	753 cal	3151 kJ	29,5 g	43 g	62,1 g	0,4 g	ny.	8 mcg	600 mcg	250 mcg	8 mg	kicsi
Tökehalfilé rántva	467 cal	1954 kJ	20,5 g	27 g	34,7 g	ny.	0 mg	-	80 mcg	40 mcg	-	nincs
Töltött hús	409 cal	1711 kJ	17 g	31 g	14,7 g	ny.	0 mg	8 mcg	600 mcg	200 mcg	1 mg	nagyon kicsi
Töltött káposzta	612 cal	2561 kJ	21,5 g	42 g	36,2 g	3,8 g	0 mg	6 mcg	200 mcg	180 mcg	25 mg	majdnem elegendő
Töltött paprika	677 cal	2833 kJ	22,1 g	33 g	73,3 g	0,4 g	0,6 mg	6 mcg	450 mcg	180 mcg	35 mg	elegendő
Vadas marhasült	721 cal	3017 kJ	34,4 g	33 g	71,9 g	0,7 g	0,3 mg	8 mcg	150 mcg	200 mcg	ny.	nyomokban
Vagdalt hús (szelet) (hagymány)	276 cal	1155 kJ	20,8 g	15 g	14,9 g	ny.	ny.	17 mcg	250 mcg	250 mcg	-	nincs
Vagdalt hús (szelet) (Alutefben)	257 cal	1075 kJ	18,5 g	14 g	13,8 g	ny.	ny.	17 mcg	250 mcg	250 mcg	-	nincs
Vagdalt pogácsa (hagymányos.)	291 cal	1218 kJ	21 g	16 g	15,9 g	ny.	ny.	17 mcg	250 mcg	250 mcg	-	nincs
Vagdalt pogácsa (Alutef-edény)	281 cal	1176 kJ	22,5 g	15 g	16,1 g	ny.	ny.	17 mcg	250 mcg	250 mcg	-	nincs
Vesevető	310 cal	1297 kJ	21,6 g	24 g	1,1 g	0 g	-	120 mcg	300 mcg	400 mcg	12 mg	közepes
Borsodó	126 cal	527 kJ	2,9 g	2,1 g	23,6 g	n	ny.	100 mcg	60 mcg	80 mcg	0 mg	nincs
Fánk	388 cal	1623 kJ	10,1 g	12 g	59 g	0 g	ny.	80 mcg	150 mcg	150 mcg	0 mg	nincs
Krémes lepény	348 cal	1456 kJ	7,9 g	16 g	42,3 g	0,1 g	ny.	100 mcg	60 mcg	80 mcg	0 mg	nincs
Madártej	266 cal	1113 kJ	9,2 g	7,4 g	40,7 g	0 g	ny.	60 mcg	60 mcg	180 mcg	0 mg	nincs
Máglyarakás	833 cal	3485 kJ	17,7 g	30 g	123,8 g	0,8 g	0 mg	80 mcg	75 mcg	300 mcg	0 mg	nincs
Női szeszély	278 cal	1163 kJ	4,5 g	4,5 g	42,3 g	0,1 g	ny.	15 mcg	20 mcg	30 mcg	0 mg	nincs
Palacsinta (hagymányosan)	226 cal	946 kJ	5,2 g	12 g	24,6 g	0,2 g	ny.	25 mcg	40 mcg	80 mcg	0 mg	nincs
Palacsinta (Alutef-edényben)	161 cal	674 kJ	6,4 g	3,8 g	25,3 g	0,2 g	ny.	25 mcg	40 mcg	80 mcg	0 mg	nincs
Piskótatekercs	244 cal	1021 kJ	4,9 g	3,2 g	48,9 g	0,1 g	ny.	30 mcg	40 mcg	70 mcg	0 mg	nincs
Réteslap	167 cal	699 kJ	3 g	7 g	23 g	0,7 g	0 mg	0 mcg	30 mcg	10 mcg	0 mg	nincs
Rizsfelfújt	551 cal	2305 kJ	10,9 g	22 g	78,4 g	0,3 g	ny.	20 mcg	50 mcg	150 mcg	0 mg	nincs
Tejsodó	560 cal	2343 kJ	5,1 g	3,8 g	26,5 g	ny.	ny.	110 mcg	50 mcg	130 mcg	0 mg	nincs
Túrós csusza	733 cal	3067 kJ	27,7 g	30 g	87,5 g	0,7 g	ny.	100 mcg	80 mcg	120 mcg	0 mg	nincs
Túrós rétes	525 cal	2197 kJ	20 g	29 g	45 g	0 g	ny.	180 mcg	30 mcg	150 mcg	0 mg	nincs

A "burgonya" szót tartalmazó ételek
 átlagos zsirtartalma 16,62 g
 Főzélékek legmagasabb C-vitamin-
 tartalma 60 mg
 Réteslap kalóriaértéke 167 cal

Az 1000-2000 kJ (a határokat is
 beleértve) energiatartalmú ételek
 szénhidrát-tartalmának az összege 2122 g
 B1 és B2-vitamint nyomokban
 tartalmazó ételek darabszáma 3 db

