



## HÉTFŐ

## KEDD

## SZERDA

## CSÜTÖRTÖK

## PÉNTEK

	HÉTFŐ								KEDD								SZERDA								CSÜTÖRTÖK								PÉNTEK							
<b>T</b>	<b>Mozaik-szerencse szelet(8)</b> <b>Ráma-vitaminos(2)</b> <b>Paradicsom</b> <b>Kenyér-teljes kiőrlésű(1-8)</b> <b>Tea</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)</b>								<b>Halkrém (6-2-10)</b> <b>Paprika tv</b> <b>Magvas zsemle/kifli(1-5)</b> <b>Limonádé</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)HAL(6)SZEZÁMMAG(5)MUSTÁR(10)</b>								<b>Gabonapehely(1-7-8)</b> <b>Tej(2)</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)MOGYORÓ(7)</b>								<b>Tojasrantotta hagymával(3)</b> <b>Kenyér-teljes kiőrlésű(1-8)</b> <b>Tea</b>  <u>Allergének</u> <b>GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)</b>								<b>Túrós táskák(1-2-3)</b> <b>Tejeskávé(2)</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)</b>							
<b>g</b>	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk					
	210	7	7	28	0,6	1	10	230	7	7	35	0,9	0	10	195	9	4	31	0,4	2	0	237	8	10	28	1,0	2	10	378	14	6	52	1,0	2	10					
<b>E</b>	<b>Tojásleves(1-2-3-4-10)</b> <b>Rakott zöldség(2)</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)</b>								<b>Daragaluska-leves(4-1-2-3-10)</b> <b>Kelkáposzta főzelék(1-2-3-4-10)</b> <b>Sertéspörkölt</b> <b>Kenyér-t.kiörl.-főzelékhez(1-8)</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)</b>								<b>Tárkonyos csirkeraguleves(4-1-2-3-10)</b> <b>Házi kalács(1-3-2-9)</b> <b>Alma</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)DIÓFÉLE(9)</b>								<b>Vaníliás barackleves(1-2)</b> <b>Sült tarja</b> <b>Petrezselymes burgonya</b> <b>Cékla savanyúság</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)</b>								<b>Kacsaleves(1-3-2-4-10)</b> <b>Magyaros sertésmaj</b> <b>Tésztaköret(1-3)</b> <b>Csemege uborka</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)</b>							
<b>g</b>	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk					
	495	21	27	39	0,2	6	0	616	23	36	46	1,6	5	0	567	17	29	52	0,8	7	15	630	18	35	50	3,3	11	6	417	25	18	40	2,4	4	0					
<b>U</b>	<b>Palacsinta(1-3-2)</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)</b>								<b>Méz</b> <b>Ráma-vitaminos(2)</b> <b>Kenyér(1-8)</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)</b>								<b>Olasz felvágott(2-8-10)</b> <b>Ráma-vitaminos(2)</b> <b>Uborka friss</b> <b>Kifli t.k.(1-2)</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)MUSTÁR(10)</b>								<b>Ráma-vitaminos(2)</b> <b>Paprika pritamin</b> <b>Sajtos stangli(1-2-3)</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)</b>								<b>Zalakrém(2-8-10)</b> <b>Paprika tv</b> <b>Teljes kiőrlésű zsemle(1-2)</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)MUSTÁR(10)</b>							
<b>g</b>	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk					
	216	3	16	13	0,3	2	0	163	3	5	21	0,7	0	5	296	16	28	22	1,1	3	0	196	4	11	18	0,6	0	0	256	16	23	24	1,1	3	0					

Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket !

A nyersanyagellátástól függően az étlap változhat , melyért elnézést kérünk !

\* T.Zs = Telített zsírsav

\* jelölt étel édesítőt tartalmaz

Élelmezésvezető:.....

.....

.....