



## HÉTFŐ

## KEDD

## SZERDA

## CSÜTÖRTÖK

## PÉNTEK

	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
<b>T</b>	<b>Halkrém (6-2-10)</b> <b>Paprika tv</b> <b>Kenyér-teljes kiőrlésű(1-8)</b> <b>Tea</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)HAL(6)SZÓJA(8)MU</b> <b>STAR(10)</b>	<b>Teljes kiőrlésű túrós</b> <b>táska(1-2-3)</b> <b>Tej(2)</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)</b>	<b>Fokhagymás felvágott(8)</b> <b>Ráma-vitaminos(2)</b> <b>Paradicsom</b> <b>Bagett(1-2)</b> <b>Tea</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)</b>	<b>Trappista sajt(2)</b> <b>Ráma-vitaminos(2)</b> <b>Paprika tv</b> <b>Kenyér-teljes kiőrlésű(1-8)</b> <b>Ivólé 100 %</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)</b>	<b>Tejbedara(2-1)</b>   <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)</b>
<b>g</b>	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 166 5 4 26 0,6 0 8	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 305 12 5 38 0,9 1 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 206 7 8 23 1,0 2 8	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 277 7 5 46 0,6 1 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 131 6 2 22 0,1 1 0
<b>E</b>	<b>Rizsleves(4-1-2-3-10)</b> <b>Sárgaborsó főzelék(1)</b> <b>Sertéspörkölt</b> <b>Kenyér - főzelékhez(1-8)</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)Z</b> <b>ELLER(4)MUSTÁR(10)</b>	<b>Köménymaglevés(1-2-3-4-10)</b> <b>Pírtott kenyérkocka(1-8)</b> <b>Ananászos csirkemell(2)</b> <b>Bulgurköret(1-2-3-4-10)</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)</b> <b>ZELLER(4)MUSTÁR(10)</b>	<b>Májgaluskaleves(4-1-2-3-10)</b> <b>Székelykáposzta(1-2)</b> <b>Kenyér-t.kiörl.-főzelékhez(1-8)</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)</b> <b>ZELLER(4)MUSTÁR(10)</b>	<b>Gombaleves(1-3-2-4-10)</b> <b>Vadasragu(1-2-10)</b> <b>Tésztaköret(1-3)</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)</b> <b>)MUSTÁR(10)</b>	<b>Gyümölcsleves(1-2)</b> <b>Töltött csirkecomb(3-1-8)</b> <b>Vajas burgonya(2)</b> <b>Cékla savanyúság</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)</b>
<b>g</b>	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 502 22 27 39 2,4 4 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 584 25 33 38 2,3 5 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 461 26 22 37 2,5 6 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 558 22 27 51 1,7 6 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 492 22 17 52 1,7 5 5
<b>U</b>	<b>Meggyes sütemény(1-3)</b> <b>Joghurt(2)</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)</b>	<b>Sajtkrém(2)</b> <b>Lilahagyma</b> <b>Graham kenyér(1-8)</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)</b>	<b>Házi fonott fahéjas kalács(1-2)</b> <b>Mandarin</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)</b>	<b>Tepertőkrém(2-10)</b> <b>Uborka friss</b> <b>Korpás zsemle / kifli(1-2)</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)MUSTÁR(10)</b>	<b>Szalámi(2-8-10)</b> <b>Ráma-vitaminos(2)</b> <b>Paprika pritamín</b> <b>Teljes kiőrlésű zsemle(1-2)</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)MUSTÁR(10)</b>
<b>g</b>	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 234 11 18 24 0,1 5 5	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 137 5 3 20 0,5 2 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 303 6 9 51 0,0 1 8	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 224 6 7 32 0,6 0 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 302 18 26 27 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:.....

.....

.....