



## HÉTFŐ

## KEDD

## SZERDA

## CSÜTÖRTÖK

## PÉNTEK

T			<b>Kenőmájjas(2-8-10)</b> <b>Paprika tv</b> <b>Kenyér(1-8)</b> <b>Tej(2)</b>  <u>Allergének</u>  <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)MUSTÁR(10)</b>							<b>Parizer(2-8-10)</b> <b>Ráma-vitaminos(2)</b> <b>Paprika pritamin</b> <b>Kenyér-teljes kiörlésű(1-8)</b> <b>Tea</b>  <u>Allergének</u>  <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)MUSTÁR(10)</b>							<b>Ráma-vitaminos(2)</b> <b>Kalács(1-2-3)</b> <b>Kakaó(2)</b>  <u>Allergének</u>  <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)</b>						
	g			Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs
			303	14	10	35	1,5	2	0	330	9	13	40	1,1	1	15	404	12	12	56	0,6	3	28
E			<b>Zöldborsóleves-zöldséges(1-3-2-4-10)</b> <b>Bolognai spagetti(1-3)</b> <b>Alma</b>  <u>Allergének</u>  <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)</b>							<b>Magyaros karalábéleves(1-2-3-4-10)</b> <b>Csőben sült csirkemell(2)</b> <b>Petrezselymes burgonya</b>  <u>Allergének</u>  <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)</b>							<b>Gyümölcsleves(1-2)</b> <b>Bácskai rizseshús</b> <b>Csemege uborka</b>  <u>Allergének</u>  <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)</b>						
	g			Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs
			733	30	25	90	2,5	3	0	607	47	23	43	1,8	4	0	559	21	20	71	2,0	4	3
U			<b>Vajkrém(2)</b> <b>Uborka friss</b> <b>Kenyér-teljes kiörlésű(1-8)</b>  <u>Allergének</u>  <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)</b>							<b>Gyümölcssaláta</b>  <u>Allergének</u>							<b>Halpástétom (6)</b> <b>Paradicsom</b> <b>Kenyér-teljes kiörlésű(1-8)</b>  <u>Allergének</u>  <b>GLUTÉN(1)HAL(6)SZÓJA(8)</b>						
	g			Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs
			181	6	7	23	0,8	3	0	156	2	1	36	0,1	0	0	170	9	4	24	0,6	1	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:.....

.....