



## HÉTFŐ

## KEDD

## SZERDA

## CSÜTÖRTÖK

## PÉNTEK

	HÉTFŐ								KEDD								SZERDA								CSÜTÖRTÖK								PÉNTEK							
<b>T</b>	<b>Gabonapehely(1-7-8) Tej(2)</b>								<b>Zala felvágott(2-8-10) Ráma-vitaminos(2) Paprika tv Kenyér-barna(1-8) Tea</b>								<b>Körözött tehétúróból(2) Paprika pritamin Kenyér-teljes kiörlésű(1-8) Tea</b>								<b>Bundáskenyér(1-8-3) Tea</b>								<b>Kakaoscsiga(1-2-3) Kakaó(2)</b>							
	<i>Allergének</i>								<i>Allergének</i>								<i>Allergének</i>								<i>Allergének</i>								<i>Allergének</i>							
	<b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)MOGYORÓ(7)</b>								<b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)MUSTÁR(10)</b>								<b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)</b>								<b>GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)</b>								<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					
	170	7	3	28	0,4	1	0	260	8	8	36	1,3	2	8	233	10	6	31	0,6	3	8	155	3	8	15	0,3	1	8	278	13	6	55	0,4	1	0					
<b>E</b>	<b>Zöldborsóleves-zöldséges(1-3-2-4-10) Borsos tokány Rizsköret</b>								<b>Gulyásleves(4-1-2-3-10) Kenyér-t.kiörlésű-leveshez(1-8) Mákos guba(2-1-3) Alma</b>								<b>Gombaleves(1-3-2-4-10) Csirkepaprikás(1-2-3-4-10) Tésztaköret(1-3)</b>								<b>Daragaluska-leves(4-1-2-3-10) Fejtett babfőzelék(2-1) Sült virsli(2-8-10) Kenyér-t.kiörl.-főzelékhez(1-8)</b>								<b>Sütőtökrémleves(2-1-3-4-10-9) Fűszeres tarja(10) Párolt lilakáposzta Tört burgonya</b>							
	<i>Allergének</i>								<i>Allergének</i>								<i>Allergének</i>								<i>Allergének</i>								<i>Allergének</i>							
	<b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)</b>								<b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)</b>								<b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)</b>								<b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)</b>								<b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)DIÓFELE(9)</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					
	542	20	23	60	0,5	4	0	577	20	26	53	1,0	5	11	529	25	24	49	0,2	4	0	615	27	25	68	1,2	7	0	163	6	9	14	0,7	2	1					
<b>U</b>	<b>Sajt tomlos(2) Uborka friss Teljes kiörlésű zsemle(1-2)</b>								<b>Pogácsa(1-2-3-8)</b>								<b>Jam Kifli - zsemle(1-2)</b>								<b>Banán Túrórúdi(2)</b>								<b>Szalámi(2-8-10) Ráma-vitaminos(2) Paradicsom Kifli t.k.(1-2)</b>							
	<i>Allergének</i>								<i>Allergének</i>								<i>Allergének</i>								<i>Allergének</i>								<i>Allergének</i>							
	<b>TEJ(2)GLUTÉN(1)</b>								<b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)</b>								<b>TEJ(2)GLUTÉN(1)</b>								<b>TEJ(2)</b>								<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					
	171	13	16	22	0,6	1	0	235	7	15	19	0,5	0	0	198	3	0	32	0,8	0	0	185	4	6	31	0,1	5	0	138	7	12	12	0,4	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:.....

.....

.....