



## HÉTFŐ

## KEDD

## SZERDA

## CSÜTÖRTÖK

## PÉNTEK

	HÉTFŐ								KEDD								SZERDA								CSÜTÖRTÖK								PÉNTEK							
<b>T</b>	<b>Gabonapehely(1-7-8) Tej(2)</b>								<b>Bundáskenyér v. k(1-8-3) Paradicsom Tea</b>								<b>Melegszendvics(2-8-10) Tea</b>								<b>Tepertőkrém(2-10) Uborka friss Kenyér-teljes kiörlésű(1-8) Tea</b>								<b>Ráma-vitaminos(2) Kalács(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>GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)</b>								<b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)MUSTÁR(10)</b>								<b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)MUSTÁR(10)</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					
	226	10	5	38	0,5	2	0	206	5	5	33	1,5	1	15	340	8	20	25	1,1	3	15	321	7	14	38	1,4	0	15	268	9	10	30	0,6	1	0					
<b>E</b>	<b>Paradicsomleves(4-1-3-2-10) Rakottburgonya(2-8-10-3) Csemege uborka</b>								<b>Köménymaglevés(1-2-3-4-10) Csikóstokány-tejfölös(2-1-8) Tésztaköret(1-3)</b>								<b>Daragaluska-leves(4-1-2-3-10) Zöldbabfőzelék(1-2) Vagdalt pogácsa halból (6-3-1-8) Kenyér-t.kiörl.-főzelékhez(1-8)</b>								<b>Gulyásleves(4-1-2-3-10) Kenyér-húsosleveshez(1-8) Vargabeles(1-3-2) Mandarin</b>								<b>Karfiolleves tejfölös(2-1-3-4-10) Piritott csirkemaj Rizsköret Vegyes vágott savanyú</b>							
	<i>Allergének</i>								<i>Allergének</i>								<i>Allergének</i>								<i>Allergének</i>								<i>Allergének</i>							
	<b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)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)HAL(6)SZÓJA(8)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>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					
	658	19	30	63	1,7	11	5	806	27	52	52	1,3	13	0	740	29	29	61	0,8	7	0	775	25	39	77	1,0	9	7	670	21	29	78	1,7	6	0					
<b>U</b>	<b>Olasz felvágott(2-8-10) Ráma-vitaminos(2) Paprika pritamin Kifli t.k.(1-2)</b>								<b>Banán Túrórúdi(2)</b>								<b>Narancs Jo reggelt keksz</b>								<b>Pizzás csiga(1-2)</b>								<b>Sonkakrém(2-8-10) Paprika tv Teljes kiörlésű zsemle(1-2)</b>							
	<i>Allergének</i>								<i>Allergének</i>								<i>Allergének</i>								<i>Allergének</i>								<i>Allergének</i>							
	<b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)MUSTÁR(10)</b>								<b>TEJ(2)</b>																<b>TEJ(2)GLUTÉN(1)</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					
	293	12	25	14	1,0	4	0	279	6	10	42	0,0	0	0	127	2	5	23	0,0	0	0	180	5	0	31	0,8	0	0	243	16	22	23	0,9	2	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:.....