



## HÉTFŐ

## KEDD

## SZERDA

## CSÜTÖRTÖK

## PÉNTEK

	HÉTFŐ								KEDD								SZERDA								CSÜTÖRTÖK								PÉNTEK							
<b>T</b>	<b>Sajtos virsli(2-8-10)</b> <b>Mustár(10)</b> <b>Kenyér-teljes kiőrlésű(1-8)</b> <b>Tea</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)MUSTÁR(10)</b>								<b>Kakaócsiga - t. k.(1-2-3)</b> <b>Kakaó(2)</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)</b>								<b>Bundáskenyér v. t. k.(1-8-3)</b> <b>Uborka friss</b> <b>Tea</b>  <i>Allergének</i> <b>GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)</b>								<b>Parizer(2-8-10)</b> <b>Ráma-vitaminos(2)</b> <b>Paprika pirítván</b> <b>Kifli t.k.(1-2)</b> <b>Tej(2)</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)MUSTÁR(10)</b>								<b>Magyaros szendvicskrém(2)</b> <b>Paprika tv</b> <b>Rozskenyér(1-8)</b> <b>Tea</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)</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					
	255	16	9	25	2,0	5	8	382	15	7	75	0,5	2	20	230	6	11	25	1,5	2	8	333	21	24	35	1,1	2	0	220	4	7	34	0,9	3	8					
<b>E</b>	<b>Karfiolleves tejfölös(2-1-3-4-10)</b> <b>Bácskai rizseshús</b> <b>Csemege uborka</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)</b>								<b>Zellerleves(4-2-1-3-10)</b> <b>Hurka-kolbász(2-8-10)</b> <b>Párolt lilakáposzta</b> <b>Tört burgonya</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)</b>								<b>Erőlevés(1-3-2-4-10)</b> <b>Csikóstokány-tejfölös(2-1)</b> <b>Tésztaköret(1-3)</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)</b>								<b>Kertészlevés(4-1-2-3-10)</b> <b>Karalábé főzelék(1-2)</b> <b>Fokhagymás csirkecsíkok(1-2-3-4-10)</b> <b>Kenyér - főzelékhez(1-8)</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)</b>								<b>Bableves(8-10)</b> <b>Kenyér-t.kiőrlésű-leveshez(1-8)</b> <b>Vargabéles(1-3-2)</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)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					
	508	23	19	60	1,5	6	0	461	17	25	34	2,5	7	1	628	21	35	52	1,9	7	0	391	19	17	37	1,8	3	3	546	22	24	57	1,7	7	9					
<b>U</b>	<b>Palacsinta(1-3-2)</b> <b>Banán</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)</b>								<b>Sonka-szendvics(2-8-10)</b> <b>Ráma-vitaminos(2)</b> <b>Paradicsom</b> <b>Kenyér - magvas(1-5-8)</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)SZEZÁMMAG(5)MUSTÁR(10)</b>								<b>Gyümölcssaláta</b>  <i>Allergének</i>								<b>Fánk - saját(1-3-2)</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)</b>								<b>Alma</b> <b>Ráma-vitaminos(2)</b> <b>Sajtos stangli(1-2-3)</b>  <i>Allergének</i> <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					
	269	4	17	27	0,4	2	0	141	6	5	17	0,8	0	0	37	1	0	9	0,0	0	0	349	8	9	60	0,3	1	11	180	3	9	20	0,6	0	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:.....

.....

.....