



## HÉTFŐ

## KEDD

## SZERDA

## CSÜTÖRTÖK

## PÉNTEK

	HÉTFŐ								KEDD								SZERDA								CSÜTÖRTÖK								PÉNTEK							
<b>T</b>	<b>Gyümölcsstea</b> <b>Csirkemell sonka felvágott</b> <b>Delma margarin 39%(2)</b> <b>Telj.kiörl.kenyér(1)</b>								<b>Tej(2)</b> <b>Vajkrém natúr(2)</b> <b>Telj.kiörl.zsemle(1)</b> <b>Kígyóuborka</b>								<b>Tej(2)</b> <b>Szezámós kifli(1-5-8)</b>								<b>Kakaó(2-8)</b> <b>Foszlós kalács(1-2-3)</b>								<b>Narancslé 100%</b> <b>Löncs felvágott(8)</b> <b>Delma margarin 39%(2)</b> <b>Telj.kiörl.kenyér(1)</b>							
	Allergének								Allergének								Allergének								Allergének								Allergének							
	TEJ(2)GLUTÉN(1)								TEJ(2)GLUTÉN(1)								TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)SZEZÁMMAG(5)								TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)								TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)							
<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					
	203	9	4	31	1,0	1	15	254	11	5	38	0,8	3	1	250	11	4	42	0,1	1	0	268	11	5	44	0,5	2	10	246	8	7	36	1,0	3	1					
<b>E</b>	<b>Lebbencsleves(1-3-4)</b> <b>Székelykáposzta(2-4)</b> <b>Félbarna kenyér(1)</b> <b>Tk. fahéjas keksz(1)</b>								<b>Paradicsomleves(4-1-2)</b> <b>Betű tészta(1-3)</b> <b>Félbarna kenyér(1)</b> <b>Halrudak - rántott(1-3-6)</b> <b>Petrezselymes rizs(4)</b> <b>Cékla beőtt*</b>								<b>Fahéjas szilvaleves(1-2-3-4-8-10)</b> <b>Félbarna kenyér(1)</b> <b>Csöbenschütt brokolis cs.mell(1-2)</b> <b>Gyümölcsös müzli szelet (7-9)</b>								<b>Daragaluska leves(1-2-3-4-10)</b> <b>Sertésvagdalt(g)(1-3-4)</b> <b>Burgonyafőzelék(2-1-4)</b> <b>Félbarna kenyér(1)</b>								<b>Legényfogó leves(1-3-4-2)</b> <b>Félbarna kenyér(1)</b> <b>Grízes tészta(1-3)</b> <b>Sárgabarack lekvár</b>							
	Allergének								Allergének								Allergének								Allergének								Allergének							
	TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)								TEJ(2)GLUTÉN(1)HAL(6)TOJÁS(3)ZELLER(4)								TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)DIÓFELE(9)MOGYORÓ(7)								TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)								TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)							
<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					
	626	25	27	67	5,3	9	1	638	19	15	106	2,2	3	31	599	32	18	74	1,1	7	29	725	21	36	74	2,4	6	1	716	25	18	111	1,5	4	21					
<b>U</b>	<b>Baromfi májkrém</b> <b>Magvas kenyér(1-5-8)</b> <b>Feketeretek</b>								<b>Medve sajti pajtik pálc(2)</b> <b>Kifli(1-2-3)</b>								<b>Flóra margarin 45%(2)</b> <b>Telj.kiörl.kenyér(1)</b> <b>Kiwi</b>								<b>Padlizsánkrém(4-3-10-2)</b> <b>Telj.kiörl.kenyér(1)</b> <b>Alma</b>								<b>Sajt.tölt.mediterrán párna(1-2)</b> <b>Mandarin</b>							
	Allergének								Allergének								Allergének								Allergének								Allergének							
	GLUTÉN(1)SZÓJA(8)SZEZÁMMAG(5)								TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)								TEJ(2)GLUTÉN(1)								TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)								TEJ(2)GLUTÉN(1)							
<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					
	174	6	5	27	0,8	2	0	218	10	5	26	1,0	3	1	205	5	5	32	0,6	1	1	244	5	7	30	0,8	1	1	156	2	5	22	0,2	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

Diétás étkeztetést igény szerint biztosítunk !

\* jelölt étel édesítőt tartalmaz

Élelmezésvezető:.....

.....

.....