



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T	<p><b>Tej(2)</b> Kal: 88 F: 6g Zs: 3g Szh: 9g So:0,0g Tzs:2,0g C:9,2g <b>Sajtos b. párizsi(2)</b> Kal: 29 F: 2g Zs: 2g Szh: 0g So:0,4g Tzs:0,8g C:0,1g <b>Delma margarin 39%</b> Kal: 18 F: 0g Zs: 2g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,5g C:0,0g <b>Telj.kiörl.kenyér(1)</b> Kal:125 F: 4g Zs: 1g Szh:24g So:0,6g Tzs:0,2g C:0,7g</p>	<p><b>Gyümölcs tea</b> Kal: 30 F: 0g Zs: 0g Szh: 7g So:0,0g Tzs:0,0g C: 14g <b>Böller pogácsa(1-3)</b> Kal:177 F: 5g Zs: 6g Szh:25g So:1,1g Tzs:2,6g C:0,5g</p>	<p><b>Tej(2)</b> Kal: 88 F: 6g Zs: 3g Szh: 9g So:0,0g Tzs:2,0g C:9,2g <b>Sajt.tölt.mediterrán párna(1-2)</b> Kal:215 F: 6g Zs:12g Szh:21g So:0,8g Tzs:6,2g C:2,9g</p>	<p><b>Tej(2)</b> Kal: 88 F: 6g Zs: 3g Szh: 9g So:0,0g Tzs:2,0g C:9,2g <b>Vajkrém natúr(2)</b> Kal: 22 F: 1g Zs: 2g Szh: 0g So:0,1g Tzs:1,3g C:0,3g <b>Telj.kiörl.kenyér(1)</b> Kal:125 F: 4g Zs: 1g Szh:24g So:0,6g Tzs:0,2g C:0,7g <b>Új hagyma</b> Kal: 7 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p><b>Almaital mangópürével</b> Kal: 71 F: 1g Zs: 1g Szh:17g So:0,0g Tzs:0,0g C: 15g <b>Piknik sonka felvágott(8)</b> Kal: 30 F: 3g Zs: 2g Szh: 0g So:0,4g Tzs:0,5g C:0,0g <b>Telj.kiörl.zsemle(1)</b> Kal:152 F: 5g Zs: 1g Szh:29g So:0,9g Tzs:0,2g C:0,4g <b>Tu paprika</b> Kal: 5 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>
	g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 259 12 8 33 1,0 3 10	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 207 5 6 33 1,1 3 15	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 303 11 15 30 0,8 8 12	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 241 11 6 34 0,8 4 10
E	<p><b>Brokkoli krémleves(2-4)</b> Kal: 92 F: 5g Zs: 3g Szh: 9g So:0,4g Tzs:1,6g C:2,5g <b>Levesgyöngy(1)</b> Kal: 50 F: 1g Zs: 3g Szh: 5g So:0,1g Tzs:1,3g C:0,6g <b>Rizses hús</b> Kal:349 F:17g Zs:13g Szh:41g So:0,8g Tzs:2,6g C:1,1g <b>Őszibarack befőtt*</b> Kal: 32 F: 0g Zs: 0g Szh: 9g So:0,0g Tzs:0,0g C:7,9g</p>	<p><b>Kertészleves(4)</b> Kal: 65 F: 5g Zs: 2g Szh: 6g So:0,6g Tzs:0,4g C:0,9g <b>Eperlevél(1-3)</b> Kal: 30 F: 1g Zs: 0g Szh: 5g So:0,0g Tzs:0,1g C:0,1g <b>Tejfölös csirke(2)</b> Kal:186 F:16g Zs:12g Szh: 3g So:0,5g Tzs:3,0g C:0,4g <b>Petrezselymes új burgonya</b> Kal:190 F: 5g Zs: 0g Szh:37g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g <b>Fejes saláta friss</b> Kal: 88 F: 5g Zs: 1g Szh:14g So:0,1g Tzs:0,0g C: 12g</p>	<p><b>Kapros húsgombóclevés(8-1-4)</b> Kal:149 F: 9g Zs: 6g Szh:14g So:1,3g Tzs:1,9g C:0,7g <b>Félbarna kenyér(1)</b> Kal:124 F: 3g Zs: 0g Szh:26g So:0,6g Tzs:0,2g C:0,1g <b>Káposztás kocka(1-3)</b> Kal:279 F: 7g Zs: 9g Szh:42g So:0,3g Tzs:1,2g C:0,5g <b>Cseresznye</b> Kal: 50 F: 1g Zs: 0g Szh:11g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p><b>Csontleves(4)</b> Kal: 40 F: 1g Zs: 2g Szh: 4g So:0,6g Tzs:0,4g C:0,1g <b>Cérumetélt(1-3)</b> Kal: 29 F: 1g Zs: 0g Szh: 6g So:0,0g Tzs:0,1g C:0,1g <b>Sült virsli</b> Kal:123 F: 5g Zs:11g Szh: 1g So:1,1g Tzs:4,1g C:0,0g <b>Zöldborsófőzelék(1-2)</b> Kal:209 F:14g Zs: 4g Szh:27g So:0,3g Tzs:1,7g C:1,8g <b>Félbarna kenyér(1)</b> Kal:124 F: 3g Zs: 0g Szh:26g So:0,6g Tzs:0,2g C:0,1g</p>	<p><b>Babgulyás(1-3-4)</b> Kal:217 F:15g Zs: 8g Szh:21g So:0,7g Tzs:1,8g C:0,3g <b>Félbarna kenyér(1)</b> Kal:124 F: 3g Zs: 0g Szh:26g So:0,6g Tzs:0,2g C:0,1g <b>Tejberizs(2)</b> Kal:303 F: 9g Zs: 3g Szh:58g So:0,0g Tzs:2,1g C: 31g <b>Cseresznye</b> Kal: 50 F: 1g Zs: 0g Szh:11g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>
	g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 524 22 0 64 1,3 6 12	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 559 32 16 65 1,4 3 13	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 602 20 15 93 2,2 3 1,3	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 526 25 17 63 2,6 6 2,0
U	<p><b>Tojáskrém(3-10)</b> Kal: 41 F: 2g Zs: 3g Szh: 1g So:0,2g Tzs:0,9g C:0,1g <b>Magvas kenyér(1)</b> Kal:127 F: 5g Zs: 1g Szh:24g So:0,7g Tzs:0,3g C:0,1g <b>Alma</b> Kal: 25 F: 0g Zs: 0g Szh: 6g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p><b>Szamóca extradzsem</b> Kal: 39 F: 0g Zs: 0g Szh: 9g So:0,0g Tzs:0,0g C:9,2g <b>Telj.kiörl.kenyér(1)</b> Kal:125 F: 4g Zs: 1g Szh:24g So:0,6g Tzs:0,2g C:0,7g</p>	<p><b>Kópé felvágott(8)</b> Kal: 33 F: 2g Zs: 2g Szh: 0g So:0,4g Tzs:2,1g C:0,0g <b>Telj.kiörl.zsemle(1)</b> Kal:152 F: 5g Zs: 1g Szh:29g So:0,9g Tzs:0,2g C:0,4g <b>Uborka</b> Kal: 3 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p><b>Kockasajt-sm 23,75gr(2)</b> Kal: 44 F: 1g Zs: 3g Szh: 2g So:0,3g Tzs:2,1g C:1,1g <b>Kifli(1-2)</b> Kal:163 F: 5g Zs: 1g Szh:26g So:0,8g Tzs:0,4g C:0,9g <b>Cseresznye</b> Kal: 50 F: 1g Zs: 0g Szh:11g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p><b>Pizzás csiga(1-2-3)</b> Kal:183 F: 7g Zs: 6g Szh:24g So:0,9g Tzs:3,5g C:3,9g</p>
	g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 193 8 5 30 0,8 1 0,2	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 164 4 1 33 0,6 0 9,9	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 188 8 3 29 1,3 2 0,4	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 257 7 4 39 1,1 2 2,0

Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket !

\* T.Zs = Telített zsírsav A nyersanyagellátástól függően az étlap változhat , melyért elnézést kérünk ! \* jelölt étel édesítőt tartalmaz

Glutén (1) ; Tej (2) ; Tojás (3) ; Zeller (4) ; Szezám (5) ; Hal (6) ; Mogoró (7) ; Búz (8) ; Dió (9) ; Mustár (10) ; SO2-Szulfid (11) ; Rák (12) ; Csillagfű (13) ; Puhatestű (14)

Élelmezésvezető: ..... Diétás étkezést igény szerint biztosítunk ! .....