



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T	<p>Limonádé Kal: 30 F: 0g Zs: 0g Szh: 7g So:0,0g Tzs:0,0g C: 14g Csirkemell sonka felvágott Kal: 31 F: 5g Zs: 1g Szh: 0g So:0,4g Tzs:0,5g C:0,0g Delma margarin 39% Kal: 18 F: 0g Zs: 2g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,5g C:0,0g Telj.kiőrl.kenyér(1) Kal: 125 F: 4g Zs: 1g Szh:24g So:0,6g Tzs:0,2g C:0,7g</p>	<p>Almaital mangópürével Kal: 71 F: 1g Zs: 1g Szh:17g So:0,0g Tzs:0,0g C: 15g Delma margarin 39% Kal: 18 F: 0g Zs: 2g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,5g C:0,0g Telj.kiőrl.kenyér(1) Kal:125 F: 4g Zs: 1g Szh:24g So:0,6g Tzs:0,2g C:0,7g Tv paprika Kal: 5 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Gyümölcs tea Kal: 30 F: 0g Zs: 0g Szh: 7g So:0,0g Tzs:0,0g C: 14g Tojásrántotta(3) Kal:116 F: 7g Zs: 9g Szh: 2g So:0,3g Tzs:1,9g C:0,2g Telj.kiőrl.kenyér(1) Kal:125 F: 4g Zs: 1g Szh:24g So:0,6g Tzs:0,2g C:0,7g</p>	<p>Tej(2) Kal: 88 F: 6g Zs: 3g Szh: 9g So:0,0g Tzs:2,0g C:9,2g Kockasajt-sm 23,75gr(2) Kal: 44 F: 1g Zs: 3g Szh: 2g So:0,3g Tzs:2,1g C:1,1g Kifli(1-2) Kal:163 F: 5g Zs: 1g Szh:26g So:0,8g Tzs:0,4g C:0,9g</p>	<p>Narancslé 100% Kal: 66 F: 1g Zs: 0g Szh:13g So:0,0g Tzs:0,0g C: 13g Melegszendvics(1) Kal:244 F:11g Zs: 9g Szh:29g So:1,4g Tzs:4,5g C:2,2g</p>
	g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 204 9 4 31 1,1 1 15	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 218 5 4 41 0,7 1 16	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 271 12 10 32 0,9 2 15	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 295 12 7 37 1,1 4 11
E	<p>Zölde. tarhonyaleves(1-3) Kal:117 F: 4g Zs: 2g Szh:19g So:0,6g Tzs:0,4g C:0,2g Székelykáposzta(2) Kal:256 F:16g Zs:17g Szh:10g So:4,0g Tzs:4,6g C:0,9g Félbarna kenyér(1) Kal:124 F: 3g Zs: 0g Szh:26g So:0,6g Tzs:0,2g C:0,1g</p>	<p>Tejf. karfiollevés(1-2-4) Kal: 81 F: 3g Zs: 4g Szh: 8g So:0,4g Tzs:1,6g C:1,7g Félbarna kenyér(1) Kal:124 F: 3g Zs: 0g Szh:26g So:0,6g Tzs:0,2g C:0,1g Rántott csirkemell filé(1-3) Kal:321 F:18g Zs:20g Szh:16g So:0,5g Tzs:2,5g C:0,1g Petrezselymes burgonya Kal:190 F: 5g Zs: 0g Szh:37g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Bableves füst. hússal(1-2-4) Kal:270 F:11g Zs:16g Szh:19g So:1,4g Tzs:5,2g C:0,4g Félbarna kenyér(1) Kal:124 F: 3g Zs: 0g Szh:26g So:0,6g Tzs:0,2g C:0,1g Grízes tészta(1-3) Kal:331 F: 9g Zs: 5g Szh:61g So:0,3g Tzs:1,7g C: 13g Sárgabarack extradzsem Kal: 38 F: 0g Zs: 0g Szh: 9g So:0,0g Tzs:0,0g C:8,3g</p>	<p>Meggyleves(1-3) Kal:146 F: 3g Zs: 2g Szh:27g So:0,0g Tzs:1,2g C: 25g Félbarna kenyér(1) Kal:124 F: 3g Zs: 0g Szh:26g So:0,6g Tzs:0,2g C:0,1g Halrudak - rántott(1-3-6) Kal:123 F: 7g Zs: 6g Szh:11g So:0,5g Tzs:0,5g C:0,4g Rizibizi Kal:194 F: 4g Zs: 5g Szh:33g So:0,2g Tzs:0,6g C:0,5g</p>	<p>Daragaluska leves(1-3-4) Kal: 63 F: 2g Zs: 3g Szh: 6g So:0,9g Tzs:0,9g C:0,2g Sertésvagdalt(g)(1-3) Kal:220 F: 9g Zs:18g Szh: 5g So:0,7g Tzs:2,2g C:0,6g Burgonyafőzelék(2-1) Kal:246 F: 6g Zs: 4g Szh:43g So:0,3g Tzs:1,6g C:0,4g Félbarna kenyér(1) Kal:124 F: 3g Zs: 0g Szh:26g So:0,6g Tzs:0,2g C:0,1g</p>
	g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 497 23 0 55 5,2 5 1,2	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 715 30 25 87 1,6 4 1,8	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 762 24 22 114 2,3 7 22	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 588 17 14 97 1,4 2 26
U	<p>Körözött(2) Kal: 38 F: 2g Zs: 2g Szh: 2g So:0,4g Tzs:1,6g C:0,8g Magvas kenyér(1) Kal:127 F: 5g Zs: 1g Szh:24g So:0,7g Tzs:0,3g C:0,1g Meggy Kal: 42 F: 1g Zs: 0g Szh: 9g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Korpusz keksz(1) Kal:135 F: 3g Zs: 4g Szh:21g So:0,3g Tzs:1,6g C:1,4g Meggy Kal: 42 F: 1g Zs: 0g Szh: 9g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Csirkemell sonka felvágott Kal: 31 F: 5g Zs: 1g Szh: 0g So:0,4g Tzs:0,5g C:0,0g Vizes zsemle(1) Kal:151 F: 5g Zs: 0g Szh:31g So:0,5g Tzs:0,0g C:0,0g Uborka Kal: 3 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Natúr sajtkrém(2) Kal: 15 F: 1g Zs: 1g Szh: 1g So:0,2g Tzs:0,6g C:0,5g Telj.kiőrl.kenyér(1) Kal:125 F: 4g Zs: 1g Szh:24g So:0,6g Tzs:0,2g C:0,7g Sárgabarack Kal: 37 F: 1g Zs: 0g Szh: 8g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Őszibarackos túrókrém(2) Kal: 53 F: 3g Zs: 3g Szh: 4g So:0,0g Tzs:1,6g C:3,4g Kifli(1-2) Kal:163 F: 5g Zs: 1g Szh:26g So:0,8g Tzs:0,4g C:0,9g</p>
	g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 206 8 4 35 1,0 2 0,9	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 177 4 4 30 0,3 2 1,4	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 185 10 2 31 0,9 0 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 177 6 2 32 0,8 1 1,2

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) Mogyoró (7) Búz (8) Dióféle (9) ; Mustár (10) ; SO2-Szulfid (11) ; Rákféle (12) ; Csillagfűrt (13) ; Puhatestűek (14)

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