



## HÉTFŐ

## KEDD

## SZERDA

## CSÜTÖRTÖK

## PÉNTEK

T	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
	<b>Gyümölcs tea</b> <b>Sajtos b. párizsi(2)</b> <b>Delma margarin 39%(2)</b> <b>Telj.kiörl.kenyér(1)</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)</b>	<b>Karamellás tej(2)</b> <b>Sajtos kifli(1-2-3)</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)</b>	<b>Almalé 100 %</b> <b>Túrista felvágott(2-8-10)</b> <b>Delma margarin 39%(2)</b> <b>Telj.kiörl.kenyér(1)</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)MUSTÁR(10)</b>	<b>Tej(2)</b> <b>Böllér pogácsa(1-2-3)</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)</b>	<b>Tej(2)</b> <b>Zöldfűszeres vajkrém(2)</b> <b>Telj.kiörl.kenyér(1)</b> <b>Tu paprika</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)</b>
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 200 7 5 31 0,9 1 15	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 272 12 8 35 0,6 3 15	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 268 10 9 34 1,0 3 11	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 75 5 2 8 0,0 1 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 226 10 5 33 0,7 3 1
E	<b>Gulyásleves(3)</b> <b>Félbarna kenyér(1)</b> <b>Tejberizs(2)</b> <b>Kakaósórat(2-8)</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)</b>	<b>Zölds. tarhonyaleves(1-3-4)</b> <b>Pan.dínófigurák(1-2-3-4-5-8)</b> <b>Káposztafőzelék(1-2-4)</b> <b>Félbarna kenyér(1)</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)SZEZÁMMAG(5)ZELLER(4)</b>	<b>Palócleves(1-2-4)</b> <b>Félbarna kenyér(1)</b> <b>Mákos metélt(1-3)</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)</b>	<b>Tejf. karalábéleves(1-2-4-3)</b> <b>Félbarna kenyér(1)</b> <b>Görög csirkesült(1-4-5-8-10)</b> <b>Petrezselymes bulgur(1-4)</b> <b>Tzatziki saláta(2-4)</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)SZEZÁMMAG(5)ZELLER(4)MUSTÁR(10)</b>	<b>Sertés húsleves(1-3-4)</b> <b>Kiscsiga tészta(1-3)</b> <b>Főtt sertéshús</b> <b>Tört burgonya</b> <b>Meggymártás(1-2-3)</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)</b>
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 675 27 12 110 1,5 4 29	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 702 17 38 70 2,5 7 1	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 726 27 25 95 1,4 6 20	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 521 30 10 78 2,2 4 5	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 488 22 11 69 1,0 4 20
U	<b>Körözött(2)</b> <b>Magvas kenyér(1-5-8)</b> <b>Narancs</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)SZEZÁMMAG(5)</b>	<b>Trappista sajt(2)</b> <b>Delma margarin 39%(2)</b> <b>Telj.kiörl.kenyér(1)</b> <b>Alma</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)</b>	<b>Pizzás kifli(1-2-3)</b> <b>Mandarin</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)</b>	<b>Mézes margarinkrém(2)</b> <b>Telj.kiörl.kenyér(1)</b> <b>Alma</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)</b>	<b>Zala felvágott</b> <b>Lapka sajt(2)</b> <b>Vizes zsemle(1)</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)</b>
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 183 6 3 31 0,9 2 1	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 266 12 10 30 1,1 6 1	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 301 9 7 49 0,9 3 7	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 170 5 3 30 0,6 1 2	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 264 12 9 33 1,2 4 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:.....

.....

.....