



## HÉTFŐ

## KEDD

## SZERDA

## CSÜTÖRTÖK

## PÉNTEK

T	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
	<p><b>Tej(2)</b> <b>Vajkrém natúr(2)</b> <b>Magvas kenyér(1-5-8)</b> <b>Californiai paprika</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)SZEZÁMM</b> <b>AG(5)</b></p>	<p><b>Kakaó(2-8)</b> <b>Foszlós kalács(1-2-3)</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)</b></p>	<p><b>Gyümölcsstea</b> <b>Kenőmájas</b> <b>Telj.kiörl.kenyér(1)</b> <b>Kígyóuborka</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>GLUTÉN(1)</b></p>	<p><b>Őszibarack nektár (50%)</b> <b>Kockasajt-sm 25gr(2)</b> <b>Vajas kifli(1-2-3)</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)</b></p>	<p><b>Tej(2)</b> <b>Löncs felvágott(8)</b> <b>Telj.kiörl.zsemle(1)</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)</b></p>
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 231 10 6 35 0,6 3 1	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 268 11 5 44 0,5 2 10	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 224 7 7 31 0,9 0 15	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 253 7 5 38 1,0 3 11	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 279 13 7 38 1,1 4 1
E	<p><b>Csurgatott tojásleves(3-1-4-2)</b> <b>Félbarna kenyér(1)</b> <b>Papr. burgonya kolbásszal(4)</b> <b>Csemege uborka*</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)</b></p>	<p><b>Zöldborsóleves(1-3-4)</b> <b>Kiskagyló tészta(1-3)</b> <b>Sertéssült(4)</b> <b>Petrezselymes bulgur(1-4)</b> <b>Káposztasaláta</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)</b></p>	<p><b>Jókai bableves(1-2)</b> <b>Félbarna kenyér(1)</b> <b>Grízes tészta(1-3)</b> <b>Sárgabarack lekvár</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)</b></p>	<p><b>Zölds. tarhonyaleves(1-3-4)</b> <b>Csirkepörkölt</b> <b>Burgonyafőzelék(2-1-4)</b> <b>Félbarna kenyér(1)</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)</b> <b>)</b></p>	<p><b>Fahéjas almaleves (mir)(1-2-3-4-8-10)</b> <b>Félbarna kenyér(1)</b> <b>Csöbenschült brokolis cs.mell(1-2)</b> <b>Jégkrém(2)</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)</b> <b>ZELLER(4)MUSTÁR(10)</b></p>
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 620 20 26 72 3,0 8 1	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 497 26 15 64 2,6 3 18	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 740 25 17 119 2,6 7 21	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 600 29 14 83 2,0 3 1	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 541 31 17 62 1,1 7 28
U	<p><b>Tonhalkrém (6-3-10)</b> <b>Telj.kiörl.kenyér(1)</b> <b>Narancs</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>GLUTÉN(1)HAL(6)TOJÁS(3)MUSTÁR</b> <b>(10)MUSTÁR(10)</b></p>	<p><b>Delma margarin 39%(2)</b> <b>Telj.kiörl.kenyér(1)</b> <b>Alma</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)</b></p>	<p><b>Pulyka sonka felvágott(2-8-10)</b> <b>Vizes zsemle(1)</b> <b>Új hagyma</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)MUSTÁR(</b> <b>10)</b></p>	<p><b>Padlizsánkrém(4-3-10-2)</b> <b>Telj.kiörl.kenyér(1)</b> <b>Alma</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4</b> <b>)MUSTÁR(10)</b></p>	<p><b>Dörmi kismackó(1-2-3-7-8-9)</b> <b>Narancs</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)</b> <b>DIÓFELE(9)MOGYORÓ(7)</b></p>
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 223 10 6 29 0,9 1 1	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 167 5 3 29 0,6 1 1	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 189 10 2 32 1,1 0 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 244 5 7 30 0,8 1 1	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 144 2 5 23 0,2 1 9

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:.....

.....

.....