



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T	<p>Tej(2) Kal: 88 F: 6g Zs: 3g Szh: 9g So:0,0g Tzs:2,0g C:9,2g Májusi csemege felvágott(8) Kal: 38 F: 3g Zs: 3g Szh: 1g So:0,4g Tzs:2,3g C:0,0g Delma margarin 39% Kal: 18 F: 0g Zs: 2g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,5g C:0,0g Telj.kiörl.kenyér(1) Kal:125 F: 4g Zs: 1g Szh:24g So:0,6g Tzs:0,2g C:0,7g</p>	<p>Almalé 100 % Kal: 68 F: 0g Zs: 0g Szh:16g So:0,0g Tzs:0,2g C: 16g Kockasajt-sm 25gr(2) Kal: 46 F: 2g Zs: 4g Szh: 2g So:0,1g Tzs:2,2g C:1,3g Császárszemle(1) Kal:163 F: 5g Zs: 1g Szh:26g So:0,8g Tzs:0,4g C:0,9g</p>	<p>Tej(2) Kal: 88 F: 6g Zs: 3g Szh: 9g So:0,0g Tzs:2,0g C:9,2g Zöldfűszeres vajkrém(2) Kal: 22 F: 1g Zs: 2g Szh: 0g So:0,1g Tzs:1,3g C:0,3g Telj.kiörl.kenyér(1) Kal:125 F: 4g Zs: 1g Szh:24g So:0,6g Tzs:0,2g C:0,7g Alma Kal: 25 F: 0g Zs: 0g Szh: 6g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Tejes kávé(2-1) Kal:103 F: 6g Zs: 3g Szh:13g So:0,0g Tzs:2,0g C: 12g Foszlós kalács(1-2-3) Kal:181 F: 5g Zs: 4g Szh:31g So:0,4g Tzs:1,9g C:4,3g</p>	<p>Gyümölcs tea Kal: 30 F: 0g Zs: 0g Szh: 7g So:0,0g Tzs:0,0g C: 14g Baromfi májkrém Kal: 35 F: 2g Zs: 3g Szh: 1g So:0,3g Tzs:0,9g C:0,1g Telj.kiörl.kenyér(1) Kal:125 F: 4g Zs: 1g Szh:24g So:0,6g Tzs:0,2g C:0,7g Új hagyma Kal: 7 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>
	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 269 13 8 34 1,1 5 9,9</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 276 6 5 44 0,9 3 18</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 259 11 6 39 0,7 4 10</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 284 10 7 44 0,4 4 16</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 196 7 4 33 0,9 1 15</p>
E	<p>Tejfölös burgonyaleves(2-1-4) Kal:217 F: 4g Zs: 9g Szh:27g So:0,4g Tzs:2,2g C:0,4g Félbarna kenyér(1) Kal:124 F: 3g Zs: 0g Szh:26g So:0,6g Tzs:0,2g C:0,1g Rakott karfiol(2) Kal:329 F:16g Zs:20g Szh:20g So:0,7g Tzs:6,5g C:2,1g</p>	<p>Gyümölcsleves(1-3) Kal:135 F: 3g Zs: 3g Szh:24g So:0,0g Tzs:1,2g C: 25g Telj.kiörl.kenyér(1) Kal:125 F: 4g Zs: 1g Szh:24g So:0,6g Tzs:0,2g C:0,7g Rántott csirkemell filé(1-3) Kal:321 F:18g Zs:20g Szh:16g So:0,5g Tzs:2,5g C:0,1g Petrezselymes rizs Kal:224 F: 4g Zs: 6g Szh:39g So:0,2g Tzs:0,7g C:0,4g</p>	<p>Legényfogó leves(1-4-2) Kal:210 F:10g Zs:12g Szh:14g So:0,4g Tzs:2,7g C:0,4g Félbarna kenyér(1) Kal:124 F: 3g Zs: 0g Szh:26g So:0,6g Tzs:0,2g C:0,1g Káposztás kocka(1-3) Kal:279 F: 7g Zs: 9g Szh:42g So:0,3g Tzs:1,2g C:0,5g</p>	<p>Zöldségleves(4) Kal: 56 F: 4g Zs: 2g Szh: 5g So:0,6g Tzs:0,4g C:0,1g Kiskagyló tészta(1-3) Kal: 29 F: 1g Zs: 0g Szh: 6g So:0,0g Tzs:0,1g C:0,1g Temesvári sertéstokány(1-2) Kal:201 F:10g Zs:15g Szh: 4g So:0,7g Tzs:4,5g C:1,2g Kuskusz(1) Kal:175 F: 5g Zs: 1g Szh:36g So:0,2g Tzs:0,0g C:3,5g</p>	<p>Csirkehúsleves(4) Kal: 85 F:11g Zs: 4g Szh: 4g So:0,7g Tzs:0,5g C:0,1g Eperlevél(1-3) Kal: 30 F: 1g Zs: 0g Szh: 5g So:0,0g Tzs:0,1g C:0,1g Sült virsli Kal:123 F: 5g Zs:11g Szh: 1g So:1,1g Tzs:4,1g C:0,0g Sárgaborsó főzelék(1-2) Kal:263 F:13g Zs: 6g Szh:33g So:0,3g Tzs:1,1g C:2,9g Félbarna kenyér(1) Kal:124 F: 3g Zs: 0g Szh:26g So:0,6g Tzs:0,2g C:0,1g</p>
	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 670 24 0 73 1,6 9 2,6</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 805 29 29 102 1,4 5 26</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 613 21 21 82 1,2 4 1,0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 461 20 19 51 1,6 5 4,9</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 626 34 20 69 2,6 6 3,2</p>
U	<p>Zöldségpástétom(8) Kal: 41 F: 1g Zs: 3g Szh: 2g So:0,3g Tzs:0,3g C:0,7g Magvas kenyér(1) Kal:127 F: 5g Zs: 1g Szh:24g So:0,7g Tzs:0,3g C:0,1g Alma Kal: 25 F: 0g Zs: 0g Szh: 6g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Korpusit keksz(1) Kal:135 F: 3g Zs: 4g Szh:21g So:0,3g Tzs:1,6g C:1,4g Banán Kal: 49 F: 1g Zs: 0g Szh:13g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Sajtos b. párizsi(2) Kal: 29 F: 2g Zs: 2g Szh: 0g So:0,4g Tzs:0,8g C:0,1g Vizes zsemle(1) Kal:151 F: 5g Zs: 0g Szh:31g So:0,5g Tzs:0,0g C:0,0g Hónapos retek Kal: 1 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Akácméz Kal: 49 F: 0g Zs: 0g Szh:12g So:0,0g Tzs:0,0g C: 24g Delma margarin 39% Kal: 18 F: 0g Zs: 2g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,5g C:0,0g Telj.kiörl.kenyér(1) Kal:125 F: 4g Zs: 1g Szh:24g So:0,6g Tzs:0,2g C:0,7g Alma Kal: 25 F: 0g Zs: 0g Szh: 6g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Pizzás kifli(1-2-3) Kal:218 F: 3g Zs: 6g Szh:32g So:0,7g Tzs:3,4g C:1,4g</p>
	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 193 6 4 32 0,9 1 0,8</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 184 4 4 33 0,4 2 1,4</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 180 7 2 31 0,9 1 0,1</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 216 5 3 41 0,7 1 25</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 218 3 6 32 0,7 3 1,4</p>

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) ; Búzajáró (8) ; Diófélé (9) ; Mustár (10) ; SO2-Szulfid (11) ; Rákféle (12) ; Csillagfűrt (13) ; Puhatestűek (14)

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