



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T	<p>Tej(2) Kal: 44 F: 3g Zs: 2g Szh: 5g So:0,1g Tzs:0,9g C:0,5g Kakaós kagyló(1-2-3-7) Kal:286 F: 5g Zs:14g Szh:38g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Ötmagvas baguett(1-2-3-5-7-8) Kal:198 F: 6g Zs: 1g Szh:36g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,1g Kakaó(1-2-3-4) Kal: 52 F: 3g Zs: 2g Szh: 6g So:0,1g Tzs:0,9g C:2,1g</p>	<p>Tea gyümölcsös Kal: 30 F: 0g Zs: 0g Szh: 7g So:0,0g Tzs:0,0g C:7,1g Kenyér tk.(1-2-8) Kal:127 F: 4g Zs: 1g Szh:27g So:0,7g Tzs:0,1g C:1,8g Sajtkrém - natúr(2) Kal: 24 F: 2g Zs: 1g Szh: 1g So:0,3g Tzs:0,7g C:0,1g</p>	<p>Kifli-vajas(1-2) Kal:128 F: 4g Zs: 1g Szh:28g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Gyümölcs joghurt(2) Kal:121 F: 5g Zs: 3g Szh:18g So:0,2g Tzs:2,1g C: 13g</p>
	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 330 8 16 43 0,1 1 0,5</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 250 9 3 42 0,2 1 2,2</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 181 6 2 35 1,0 1 8,9</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 249 9 4 47 0,2 2 13</p>
E	<p>Gyümölcsleves(2) Kal:100 F: 0g Zs: 3g Szh:17g So:0,1g Tzs:1,5g C: 11g Paprikás burgonya kolbászos(1-4-10) Kal:394 F:13g Zs:23g Szh:52g So:1,2g Tzs:3,7g C:0,3g Csemege uborka Kal: 5 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Tarhonyaleves burgonyával(1-4-10-2-3-8) Kal:105 F: 3g Zs: 2g Szh:18g So:0,3g Tzs:0,3g C:0,2g Csirkepaprikás(2-1) Kal:226 F:22g Zs:13g Szh: 5g So:0,4g Tzs:3,2g C:0,2g Tésztaköret(1) Kal:200 F: 6g Zs: 3g Szh:36g So:0,2g Tzs:0,5g C:1,0g</p>	<p>Karfiolleves -zöldséges(1-4-10-2-3-8) Kal: 81 F: 2g Zs: 5g Szh: 7g So:0,2g Tzs:0,6g C:0,1g Zöldborsós sertésragu(2-3-4-8) Kal:151 F:12g Zs: 9g Szh: 5g So:0,3g Tzs:2,1g C:0,0g Bulgur(1) Kal:230 F: 7g Zs: 3g Szh:41g So:0,0g Tzs:0,3g C:0,0g</p>	<p>Tésztás bableves(1-4-10) Kal:100 F: 4g Zs: 2g Szh:16g So:0,1g Tzs:0,2g C:0,1g Tejben rizs(2) Kal:229 F: 7g Zs: 3g Szh:42g So:0,4g Tzs:1,5g C:6,6g Kakaószórat Kal: 31 F: 1g Zs: 0g Szh: 6g So:0,0g Tzs:0,4g C:7,9g</p>
	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 499 13 26 69 1,3 5 11</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 531 30 18 59 0,9 4 1,4</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 462 21 17 53 0,5 3 0,1</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 361 12 6 64 0,6 2 15</p>
U	<p>Kenyér tk.(1-2-8) Kal:127 F: 4g Zs: 1g Szh:27g So:0,7g Tzs:0,1g C:1,8g Hella margarin(2) Kal: 68 F: 0g Zs: 8g Szh: 0g So:0,0g Tzs:2,6g C:0,0g Retek Kal: 4 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Kifli-vajas(1-2) Kal:128 F: 4g Zs: 1g Szh:28g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Medve sajt(2) Kal: 33 F: 2g Zs: 3g Szh: 1g So:0,4g Tzs:1,6g C:0,7g</p>	<p>Zsemle-t.k.(1-8) Kal:188 F: 6g Zs: 1g Szh:39g So:0,0g Tzs:0,1g C:0,7g Párizsi - sertés(8) Kal: 46 F: 2g Zs: 4g Szh: 0g So:0,4g Tzs:1,6g C:0,0g Uborka friss Kal: 3 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Delma - multivitaminos(2) Kal: 18 F: 0g Zs: 2g Szh: 0g So:0,1g Tzs:0,6g C:0,0g</p>	<p>Midi piskóta(9-10) Kal:109 F: 2g Zs: 4g Szh:16g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g</p>
	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 199 4 8 27 0,7 3 1,8</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 161 5 3 29 0,4 2 0,7</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 255 9 7 40 0,5 2 0,7</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 109 2 4 16 0,1 0 0,0</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) Mogoró (7) Búz (8) Dióféle (9) ; Mustár (10) ; SO2-Szulfid (11) ; Rákféle (12) ; Csillagfűrt (13) ; Puhatestűek (14)

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