



	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
<b>R</b>	<p><b>Kakaó(2)</b> <b>Briós(1-2-3)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3)</p>	<p><b>Tea gyümölcsös</b> <b>Diák csemege(2-8-10)</b> <b>Delma - joghurtos(2)</b> <b>Kenyér félbarna(1)</b> <b>Saláta friss</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) MUSTÁR (10)</p>	<p><b>Sonkás-sajtos</b> <b>pizzaszelet(1-2-10)</b> <b>Tea gyümölcsös</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) MUSTÁR (10)</p>	<p><b>Diák csemege(2-8-10)</b> <b>Császsármag(1-2-3)</b> <b>Tea gyümölcsös</b> <b>Uborka friss</b> <b>Delma - joghurtos(2)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) MUSTÁR (10)</p>	<p><b>Tea gyümölcsös</b> <b>Kenyér félbarna(1)</b> <b>Tojásrántotta(3)</b></p> <p><u>Allergének</u> GLUTÉN (1) TOJÁS (3)</p>
<b>g</b>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>249 9 7 40 0,2 3 4,8</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>356 11 18 37 1,8 6 11</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>434 4 24 48 0,8 0 10</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>509 17 22 60 1,3 6 10</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>383 16 19 34 0,7 5 10</p>
<b>T</b>	<p><b>Kenyér tk.(1-2-8)</b> <b>Delma - multivitaminos(2)</b> <b>Uborka friss</b> <b>Tea gyümölcsös</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8)</p>	<p><b>Fitness buci(1-2-3)</b> <b>Tej(2)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3)</p>	<p><b>Kakaó(1-2-3-4)</b> <b>Kenyér tk.(1-2-8)</b> <b>Hella margarin(2)</b> <b>Paprika tv</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLE</p>	<p><b>Tej(2)</b> <b>Pogácsa - tökmagos(1-2-3-5)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3) SZEZÁMMAG (5)</p>	<p><b>Kifli-vajas(1-2)</b> <b>Gyümölcs joghurt(2)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1)</p>
<b>g</b>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>223 5 4 42 1,0 1 12</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>327 12 7 56 0,2 2 1,0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>339 10 14 44 1,1 5 6,9</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>400 14 17 47 0,2 2 0,9</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>249 9 4 47 0,2 2 13</p>
<b>E</b>	<p><b>GombakréMLEVES(2-3-4)</b> <b>Levesgyöngy(2-3-7)</b> <b>Csirkepörkölt(2-3-4-8)</b> <b>Főtt burgonya</b> <b>Cékla savanyúság</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLER (4) MOGYORÓ (7)</p>	<p><b>Tarhonyaleves</b> <b>burgonyával(1-4-10-2-3-8)</b> <b>Sárgaborsó főzelék(1)</b> <b>Sültkolbász(1-4-10)</b> <b>Kenyér - főzelékhez(1)</b> <b>Alma</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLE (4) MUSTÁR (10)</p>	<p><b>Gyümölcsleves(2)</b> <b>Csirkemáj rizottó-sajtszórat(2)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2)</p>	<p><b>Tárkonyos csirkeraguleves(2-1)</b> <b>Lekváros bukta(1-2-3)</b> <b>Kenyér-hűsösleveshez(1)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3)</p>	<p><b>Tavaszi zöldségleves(1-4-10-2-3-8)</b> <b>Harcspaprikás (6-1)</b> <b>Túrós csusza(1-2)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) HAL (6) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10)</p>
<b>g</b>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>590 37 21 63 1,4 3 0,5</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>889 38 35 133 2,9 6 0,3</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>595 26 19 77 0,3 7 15</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>867 41 15 146 1,0 3 0,3</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>684 30 36 61 1,1 9 1,6</p>
<b>U</b>	<p><b>Kifli-vajas(1-2)</b> <b>Túrórudi(2-7-8-9)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) DIÓFÉLE (9) MOG</p>	<p><b>Sajtos pogácsa(1-2-3)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3)</p>	<p><b>Zsemle-t.k.(1-8)</b> <b>Párizsi - sertés(8)</b> <b>Uborka friss</b> <b>Delma - multivitaminos(2)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8)</p>	<p><b>Kenyér tk.(1-2-8)</b> <b>Delma - joghurtos(2)</b> <b>Paprika tv</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8)</p>	<p><b>Midi piskóta(9-10)</b></p> <p><u>Allergének</u> MUSTÁR (10) DIÓFÉLE (9)</p>
<b>g</b>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>234 7 6 40 0,0 4 11</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>223 8 3 44 0,1 0 0,1</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>287 10 10 40 0,7 3 0,7</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>182 5 4 32 1,0 1 2,1</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>109 2 4 16 0,1 0 0,0</p>
<b>V</b>	<p><b>Főtt virsli(8)</b> <b>Tea gyümölcsös</b> <b>Kenyér félbarna(1)</b> <b>Ketchup</b></p> <p><u>Allergének</u> GLUTÉN (1) SZÓJA (8)</p>	<p><b>Borsos tokány s.húsból(2-3-4-8)</b> <b>Petrezselymes rizs</b> <b>Csemege uborka</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLER (4)</p>	<p><b>Tejsz. brokkolis csirkeragu(2-1)</b> <b>Tésztaköret(1)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1)</p>	<p><b>Gyros csirkehús</b> <b>kifliben(4-5-10-2-3)</b> <b>Limonádé</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3) SZEZÁMMAG (5) ZEL</p>	
<b>g</b>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>380 19 15 40 3,0 5 15</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>611 22 27 68 1,0 5 0,6</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>488 25 18 55 0,8 4 1,6</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>638 33 23 82 1,3 8 10</p>	

Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket !

\* T.Zs = Telített zsírsav A nyersanyagellátástól függően az étlap változhat , melyért elnézést kérünk. **Dietetikus étkezést igény szerint biztosítunk !**

\* jelölt étel édesítőt tartalmaz **Élelmezésvezető:**.....