



	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
<b>R</b>	<p><b>Sárgabarack lekvár</b> <b>Tea gyümölcsös</b> <b>Delma - joghurtos(2)</b> <b>Kalács foszlós(1-2-3-5)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3) SZEZÁMMAG (5)</p>	<p><b>Tea gyümölcsös</b> <b>Zala felvágott</b> <b>Delma - joghurtos(2)</b> <b>Kenyér félbarna(1)</b> <b>Paradicsom</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1)</p>	<p><b>Tea gyümölcsös</b> <b>Kenyér lángos(1-2-3)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3)</p>	<p><b>Pulykamell csemege(1-8)</b> <b>Tea gyümölcsös</b> <b>Kenyér - magvas(1)</b> <b>Delma - joghurtos(2)</b> <b>Paprika tv</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8)</p>	<p><b>Gabonagolyó(1-2-7-8-9)</b> <b>Tej(2)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) DIÓFÉLE (9) MOGYÓ</p>
<b>g</b>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>371 7 8 69 0,7 1 18</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>272 9 9 36 1,2 3 10</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>482 9 23 68 0,2 0 10</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>269 12 7 36 1,0 4 10</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>244 8 4 41 0,3 2 14</p>
<b>T</b>	<p><b>Zsemle vizes(1)</b> <b>Párizsi - sertés(8)</b> <b>Delma - joghurtos(2)</b> <b>Uborka friss</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8)</p>	<p><b>Tej(2)</b> <b>Kakaós kagyló(1-2-3-7)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3) MOGYORÓ (7)</p>	<p><b>Ötmagvas baguett(1-2-3-5-7-8)</b> <b>Kakaó(1-2-3-4)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) SZEZÁ</p>	<p><b>Tea gyümölcsös</b> <b>Kenyér tk.(1-2-8)</b> <b>Delma - multivitaminos(2)</b> <b>Paprika tv</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8)</p>	<p><b>Kifli - korpás(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>270 6 10 39 0,7 3 10</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>374 11 17 47 0,2 2 1,0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>283 11 4 47 0,3 1 4,9</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>225 5 4 43 1,0 1 12</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>272 10 4 49 0,2 2 13</p>
<b>E</b>	<p><b>SpárgakréMLEVES(2-1)</b> <b>Levesgyöngy(2-3-7)</b> <b>Bolognai spagetti-sajttal(1-2-3-4-8-10)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLE R (4) MUSTÁR (10) MOGYORÓ (7)</p>	<p><b>Kertészleves</b> <b>gazdagon(1-4-10-2-3-8)</b> <b>Burgonyafőzelék(2-1)</b> <b>Vagdalt(3-1)</b> <b>Kenyér - főzelékhez(1)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLE R (4) MUSTÁR (10)</p>	<p><b>BrokkolikréMLEVES(2-1-3-4-8)</b> <b>Fokhagymás sertéssült(1-3-4)</b> <b>Bulgur-fél adag(1)</b> <b>Párolt zöldség féladag(4)</b> <b>Alma</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLER (4)</p>	<p><b>Fahéjas almaleves(2)</b> <b>Brassói aprópecsenye(1-3-4)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3) ZELLER (4)</p>	<p><b>Paradicsomleves(1-2-3-8-10)</b> <b>Rántott sajt(1-2-3)</b> <b>Párolt rizs</b> <b>Tartármártás(11-10)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) MUSTÁR (10)</p>
<b>g</b>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>646 31 28 65 0,7 9 1,6</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>995 28 54 99 1,3 7 5,6</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>494 26 21 46 1,6 5 0,9</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>559 24 19 70 1,0 5 16</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>1346 53 86 85 0,7 6 14</p>
<b>U</b>	<p><b>Sajtosrúd(1-2-3)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3)</p>	<p><b>Kenyér tk.(1-2-8)</b> <b>Delma - multivitaminos(2)</b> <b>Retek</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8)</p>	<p><b>Kifli-vajas(1-2)</b> <b>Medve sajt(2)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1)</p>	<p><b>Sajtos percc(1-2-3)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3)</p>	<p><b>Moments szelet(1-2-3-7-9)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3) DIÓFÉLE (9) MOGYÓ</p>
<b>g</b>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>218 4 15 16 0,2 0 0,0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>181 5 4 32 1,0 1 2,1</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>161 5 3 29 0,4 2 0,7</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>239 5 12 27 0,1 0 0,0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>242 4 14 25 0,1 9 0,0</p>
<b>V</b>	<p><b>Sertés zsír</b> <b>Kenyér félbarna(1)</b> <b>Lilahagyma</b> <b>Tea gyümölcsös</b></p> <p><u>Allergének</u> GLUTÉN (1)</p>	<p><b>Rántott csirkeszárny(1-11-3)</b> <b>Kukoricás rizs</b> <b>Vegyesaláta</b></p> <p><u>Allergének</u> GLUTÉN (1) TOJÁS (3)</p>	<p><b>Csikós tokány(2-1)</b> <b>Tésztaköret(1)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1)</p>	<p><b>Tea gyümölcsös</b> <b>Sült debreceni</b> <b>Savanyúkáposzta</b> <b>Kenyér félbarna(1)</b> <b>Mustár(10)</b></p> <p><u>Allergének</u> GLUTÉN (1) MUSTÁR (10)</p>	
<b>g</b>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>432 6 27 38 0,5 9 10</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>748 39 25 88 1,9 3 8,3</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>529 24 23 54 0,8 7 1,6</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>397 18 17 39 1,0 6 12</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:**.....