



	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
<b>R</b>	<p><b>Tej(2)</b> <b>Fatörzs kifli(1-2)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1)</p>	<p><b>Tea gyümölcsös</b> <b>Olasz felvágott</b> <b>Delma - joghurtos(2)</b> <b>Kenyér félbarna(1)</b> <b>Uborka friss</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1)</p>	<p><b>Tea gyümölcsös</b> <b>Hot dog(8-10-2-3)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) MUSTÁR</p>	<p><b>Gyümölcs joghurt(2)</b> <b>Kifli-vajas(1-2)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1)</p>	<p><b>Tea gyümölcsös</b> <b>Körözött tehétúróból(2)</b> <b>Zsemle vizes(1)</b> <b>Paprika pritamin</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>540 18 11 89 0,2 2 0,9</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>363 11 16 41 1,5 5 11</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>988 37 22 155 2,8 5 14</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>377 12 5 75 0,2 2 13</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>408 10 10 70 0,5 3 10</p>
<b>T</b>					
<b>g</b>					
<b>E</b>	<p><b>Zellerkrémleves tejszínes(2-4)</b> <b>Kínai édes savanyú</b> <b>cs.mell(1-8-10)</b> <b>Tésztaköret(1)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) ZELLER (4) MUSTÁR (10)</p>	<p><b>Májgaluskaleves(3-1-11-4-10)</b> <b>Erdélyi rakott káposzta(2)</b> <b>Kenyér félbarna(1)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10)</p>	<p><b>Gulyásleves(1-4-10-2-3-8)</b> <b>Tejbedara(2-1)</b> <b>Kakaószórat</b> <b>Kenyér-húsosleveshez(1)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10)</p>	<p><b>Sajtkrémleves(2)</b> <b>Pírtott zsemlekocka(1)</b> <b>Rántott borda(1-11-3)</b> <b>Petrezselymes rizs</b> <b>Őszibarack befőtt</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3)</p>	<p><b>Halászlé f(1-4-6-10)</b> <b>Kakaóscsiga(1-2-3)</b> <b>Alma</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) HAL (6) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10)</p>
<b>g</b>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>626 37 19 75 1,5 4 5,9</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>793 38 34 79 6,4 9 0,8</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>818 38 22 112 1,5 6 26</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>1266 42 60 138 2,0 8 12</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>683 32 20 123 0,4 4 0,2</p>
<b>U</b>					
<b>g</b>					
<b>V</b>	<p><b>Tea gyümölcsös</b> <b>Melegszendvics(1-2-3-8-10-11)</b> <b>Paprika tv</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) MUSTÁR</p>	<p><b>Hentestokány</b> <b>sertéshúsból(2-3-4-8)</b> <b>Főtt burgonya</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLER (4)</p>	<p><b>Sajttal töltött pulykamell(1-2-8)</b> <b>Franciasaláta(2-10)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) MUSTÁR (10)</p>	<p><b>Csirkepaprikás(2-1)</b> <b>Tésztaköret(1)</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>687 26 31 92 1,7 8 15</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>497 25 20 52 1,0 6 0,0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>758 33 53 37 1,9 5 4,7</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>693 45 27 64 0,2 6 1,9</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 **Élelmiszervezető:**.....