



	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
<b>R</b>	<p><b>Párizsi - sertés(8)</b>  <b>Tea gyümölcsös</b>  <b>Kenyér - magvas(1)</b>  <b>Uborka friss</b>  <b>Delma - joghurtos(2)</b></p> <p><u>Allergének</u>                      TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8)</p>	<p><b>Túrós rētes(1-2-3)</b>  <b>Tej(2)</b></p> <p><u>Allergének</u>                      TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3)</p>	<p><b>Tea gyümölcsös</b>  <b>Csirkemell sonka(2-8-10)</b>  <b>Zsemle vizes(1)</b>  <b>Delma light(1-4-10)</b>  <b>Paradicsom</b></p> <p><u>Allergének</u>                      TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) ZELLER (4) MUSTÁR (4)</p>	<p><b>Bundas kenyér(1-3)</b>  <b>Tea gyümölcsös</b></p> <p><u>Allergének</u>                      GLUTÉN (1) TOJÁS (3)</p>	<p><b>Tea - citromos</b>  <b>Kukoricás kifli(1-2-3-7-8)</b>  <b>Vajkrém magyaros(2-10)</b>  <b>Uborka friss</b></p> <p><u>Allergének</u>                      TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) MUSTÁR (4)</p>
<b>g</b>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>346 11 14 41 1,6 5 10</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>492 13 20 74 0,4 10 21</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>450 12 8 88 0,9 1 10</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>591 13 35 53 0,9 3 11</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>371 9 10 38 0,5 6 10</p>
<b>T</b>					
<b>g</b>					
<b>E</b>	<p><b>Zöldségleves(1-4-10)</b>  <b>Bakonyi sertéstokány(2-1)</b>  <b>Tésztaköret(1)</b></p> <p><u>Allergének</u>                      TEJ (2) GLUTÉN (1) ZELLER (4) MUSTÁR (10)</p>	<p><b>Savanyú tojásleves(3-1)</b>  <b>Zöldborsófőzelék(1)</b>  <b>Majorannas apropecsenye</b>  <b>Kenyér - főzelékhez(1)</b></p> <p><u>Allergének</u>                      GLUTÉN (1) TOJÁS (3)</p>	<p><b>Csontleves(1-3-2-10-4)</b>  <b>Sült csirkemell(1-3-4)</b>  <b>Petrezselymes burgonya</b>  <b>Vegy.vág.savanyú *</b></p> <p><u>Allergének</u>                      TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (4)</p>	<p><b>Köményes rántottleves(1-4-10)</b>  <b>Halrúd(1)</b>  <b>Párolt rizs</b>  <b>Majonéz(11)</b></p> <p><u>Allergének</u>                      GLUTÉN (1) ZELLER (4) MUSTÁR (10)</p>	<p><b>Hamis gulyásleves(1-4-10-2-3-8)</b>  <b>Túrós béles(1-2-3)</b></p> <p><u>Allergének</u>                      TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10)</p>
<b>g</b>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>688 31 27 77 1,2 7 2</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>805 40 38 71 1,4 9 5</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>624 43 19 67 1,5 3 1</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>1226 26 70 113 2,0 6 2</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>651 15 16 116 0,5 1 0</p>
<b>U</b>					
<b>g</b>					
<b>V</b>	<p><b>Párizsi sertésszelet(1-3)</b>  <b>Rizibizi</b></p> <p><u>Allergének</u>                      GLUTÉN (1) TOJÁS (3)</p>	<p><b>Hot dog(10-2-3-8)</b>  <b>Tea gyümölcsös</b></p> <p><u>Allergének</u>                      TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) MUSTÁR (4)</p>	<p><b>Bolognai spagetti-sajttal(1-2-3-4-8-10)</b></p> <p><u>Allergének</u>                      TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLER (4)</p>	<p><b>Csirkemell-natúr(1-3-4)</b>  <b>Főtt burgonya</b>  <b>Csemege uborka</b></p> <p><u>Allergének</u>                      GLUTÉN (1) TOJÁS (3) ZELLER (4)</p>	
<b>g</b>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>837 30 46 74 0,5 5 0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>435 20 16 50 2,8 5 14</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>581 33 19 68 1,1 7 4</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>408 32 8 51 0,9 1 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. **Diétás étkezést igény szerint biztosítunk !**

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