



	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
<b>R</b>	<p><b>Tea gyümölcsös</b> <b>Olasz felvágott</b> <b>Zsemle vizes(1)</b> <b>Delma - joghurtos(2)</b> <b>Uborka friss</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1)</p>	<p><b>Meggyes croissant(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>Kenőmájás-sertés(8)</b> <b>Kifli korpás(1-2)</b> <b>Tej(2)</b> <b>Paprika tv</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8)</p>	<p><b>Tea gyümölcsös</b> <b>Bundas kenyér(1-3)</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>446 10 15 68 1,0 5 10</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>245 10 5 34 0,2 2 1,0</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>502 20 13 72 0,9 6 1,1</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>591 13 35 53 0,9 3 11</p>
<b>T</b>					
<b>g</b>					
<b>E</b>	<p><b>Gulyásleves(1-4-10-2-3-8)</b> <b>Kenyér-húsosleveshez(1)</b> <b>Lekvaros derelye(1-11-2-9)</b> <b>Alma</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10) DIÓFÉLE (9)</p>	<p><b>Zellerkrémleves tejszínes(2-4)</b> <b>Levesgyöngy(2-3-7)</b> <b>Borsodi fokhagymás szelet</b> <b>Petrezselymes rizs</b> <b>Cékla savanyúság</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) TOJÁS (3) ZELLER (4) MOGYORÓ (7)</p>	<p><b>Lebbencsleves(1-4-10)</b> <b>Pulykapörkölt(2-3-4-8)</b> <b>Lencsefőzelék(1-10)</b> <b>Kenyér - főzelékhez(1)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10)</p>	<p><b>Paradicsomleves(1-2-3-8-10)</b> <b>Rakottburgonya</b> <b>kolbásszal(1-4-10-3)</b> <b>Csemege uborka</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10)</p>	<p><b>Daragaluskaleves</b> <b>zöldséges(1-3-4-10)</b> <b>Káposztás kocka(1)</b></p> <p><u>Allergének</u> GLUTÉN (1) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10)</p>
<b>g</b>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>1206 40 32 180 2,7 5 0,7</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>839 30 37 95 1,8 8 0,8</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>1061 52 44 108 2,0 8 4,1</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>827 26 44 105 2,0 12 19</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>596 14 26 73 0,9 3 1,5</p>
<b>U</b>					
<b>g</b>					
<b>V</b>	<p><b>Zöldborsófőzelék(1)</b> <b>Fokhagymás</b> <b>aprópecsenye(1-3-4)</b></p> <p>GLUTÉN (1) TOJÁS (3) ZELLER (4)</p>	<p><b>Tejben rizs(2)</b> <b>Kakaószórat</b> <b>Alma</b></p> <p>TEJ (2)</p>	<p><b>Csirkepörkölt(2-3-4-8)</b> <b>Tésztaköret(1)</b> <b>Vegy.vág.savanyú *</b></p> <p>TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLER (4)</p>	<p><b>Tea gyümölcsös</b> <b>Torpedó(1-2-3-8-10)</b></p> <p>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>512 31 26 36 0,9 7 5,2</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>517 14 6 102 0,6 3 23</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>681 45 24 67 1,3 4 2,1</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>571 26 21 87 0,9 7 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. **Diétás étkeztetést igény szerint biztosítunk !**

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