



	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
<b>R</b>	<p><b>Tej(2)</b> <b>Sajtos croissant(1-2-3)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3)</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>Tojásrántotta(3)</b> <b>Kenyér - magvas(1)</b></p> <p><u>Allergének</u> GLUTÉN (1) TOJÁS (3)</p>	<p><b>Kenyér lángos(1-2-3)</b> <b>Tea gyümölcsös</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3)</p>	<p><b>Tej(2)</b> <b>Gabonagyógyó(1-2-7-8-9)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) DIÓFÉLE (9) MOGYO</p>
<b>g</b>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>441 18 13 99 0,2 2 1,0</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>417 17 19 40 0,8 5 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>321 10 4 57 0,4 2 20</p>
<b>T</b>					
<b>g</b>					
<b>E</b>	<p><b>Kertészleves</b> <b>gazdagon(1-2-3-4-8)</b> <b>Sertéspörkölt(2-3-4-8)</b> <b>Tésztaköret(1)</b> <b>Vegy.vág.savanyú *</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLER (4)</p>	<p><b>Legényfogó leves(2-1)</b> <b>Meggyes rétes e(1-2-3)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3)</p>	<p><b>Nagyhaluska leves(1)</b> <b>Zöldborsós tokány(2-3-4-8)</b> <b>Párolt rizs</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLER (4)</p>	<p><b>Csontleves(1-3-2-10-4)</b> <b>Toroskáposzta</b> <b>Kenyér félbarna(1)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10)</p>	<p><b>Tarhonyaleves-zöldséges(1)</b> <b>Harcsapogácsa(1-3-6-11)</b> <b>Burgonyafőzelék(2-1)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) HAL (6) TOJÁS (3)</p>
<b>g</b>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>770 33 34 78 1,3 6 2,2</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>1030 35 37 109 0,4 2 0,2</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>929 31 43 103 1,4 7 0,9</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>638 31 30 56 5,5 5 0,8</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>726 26 29 91 1,4 8 5,8</p>
<b>U</b>					
<b>g</b>					
<b>V</b>	<p><b>Dinó nuggets(1-2-3)</b> <b>Párolt rizs</b> <b>Csemege uborka</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3)</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>Hot dog(8-10-2-3)</b> <b>Limonádé</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>666 18 23 96 1,1 3 0,5</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>987 37 22 155 0,2 5 14</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:**.....