



|          | HÉTFŐ  | KEDD   | SZERDA   | CSÜTÖRTÖK   | PÉNTEK  |
|----------|--|--|--|---|---|
| <b>R</b> | <b>Tea gyümölcsös</b><br><b>Olasz felvágott</b><br><b>Zsemle vizes(1)</b><br><b>Delma - joghurtos(2)</b><br><b>Uborka friss</b><br><br><u>Allergének</u><br>TEJ (2) GLUTÉN (1) | <b>Bundas kenyér(1-3)</b><br><b>Tea gyümölcsös</b><br><br><u>Allergének</u><br>GLUTÉN (1) TOJÁS (3)  | <b>Párizsi - sertés(8)</b><br><b>Tea gyümölcsös</b><br><b>Delma - multivitaminos(2)</b><br><b>Kifli-vajas(1-2)</b><br><b>Uborka friss</b><br><br><u>Allergének</u><br>TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) | <b>Kenőmájás-sertés(8)</b><br><b>Kenyér - magvas(1)</b><br><b>Tej(2)</b><br><b>Paprika tv</b><br><br><u>Allergének</u><br>TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8)  | <b>Mini jam</b><br><b>Delma - joghurtos(2)</b><br><b>Kifli korpás(1-2)</b><br><b>Kakaó(1-2-3-4)</b><br><br><u>Allergének</u><br>TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3) ZELLER (4) |
| <b>g</b> | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>446 10 15 68 1,0 5 10  | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>591 13 35 53 0,9 3 11  | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>430 12 14 68 1,0 5 10  | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>372 16 15 40 1,5 6 1,5  | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>514 17 8 92 0,4 3 5,9   |
| <b>T</b> |  |  |  |   |   |
| <b>g</b> |  |  |  |   |   |
| <b>E</b> | <b>Palócleves(10-4)</b><br><b>Darásmetélt(1)</b><br><b>Kenyér - magvas(1)</b><br><br><u>Allergének</u><br>GLUTÉN (1) ZELLER (4) MUSTÁR (10)                                    | <b>Csontleves(1-3-2-10-4)</b><br><b>Hurka-kolbász(2-8-10)</b><br><b>Tört burgonya féladag</b><br><b>Lila párolt káposzta</b><br><br><u>Allergének</u><br>TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10) | <b>BrokkolikréMLEVES(2-1-3-4-8)</b><br><b>Sült csirkecomb(1-3-4)</b><br><b>Bulgur(1)</b><br><b>Szilva befőtt</b><br><br><u>Allergének</u><br>TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLER (4)     | <b>Daragaluskaleves</b><br><b>zöldséges(1-3-4-10)</b><br><b>Babfőzelék(1)</b><br><b>Sertéspörkölt(2-3-4-8)</b><br><b>Kenyér - főzelékhez(1)</b><br><br><u>Allergének</u><br>TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10) | <b>Karalábéleves tejfölös(1)</b><br><b>Szilvás gombóc(1-11-2-3)</b><br><br><u>Allergének</u><br>TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3)  |
| <b>g</b> | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>1045 37 31 149 1,4 7 24  | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>1038 38 66 67 9,9 20 4,4   | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>754 47 22 89 1,7 4 16  | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>905 48 32 101 1,8 7 2,6   | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>964 19 40 131 3,5 7 20  |
| <b>U</b> |  |  |  |   |   |
| <b>g</b> |  |  |  |   |   |
| <b>V</b> | <b>Bácskai rizseshús(2-3-4-8)</b><br><b>Csemege uborka</b><br><br>TEJ (2) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLER (4)   | <b>Sárgaborsó főzelék(1)</b><br><b>Fokhagymás</b><br><b>aprópecsenye(1-3-4)</b><br><br>GLUTÉN (1) TOJÁS (3) ZELLER (4)   | <b>Bolognai spagetti-</b><br><b>sajttal(1-2-3-4-8-10)</b><br><br>TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLER (4)   | <b>Torpedó(1-2-3-8-10)</b><br><b>Tea gyümölcsös</b><br><br>TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) MUSTÁR (4)  |   |
| <b>g</b> | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>572 25 22 68 0,8 4 0,6   | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>607 39 25 53 1,1 5 0,1   | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>566 32 19 65 0,9 7 1,6   | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>571 26 21 87 1,5 7 10   |   |

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:**.....