



	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 béles(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>567 18 12 102 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>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>Húsgaluskaleves(3-1-11-4-10)</b> <b>Mákosészta(1-5-8-9)</b> <b>Alma</b></p> <p><u>Allergének</u> GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) SZEZÁMMAG (5) ZELLER (4) MUSTÁR (10) DIÓFÉLE (9)</p>	<p><b>Csontleves(1-3-2-10-4)</b> <b>Zöldborsófőzelék(1)</b> <b>Vagdalt(3-1)</b> <b>Kenyér - főzelékhez(1)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10)</p>	<p><b>Karfiolleves</b> <b>-zöldséges(1-4-10-2-3-8)</b> <b>Sült csirkecomb(1-3-4)</b> <b>Párolt rizs</b> <b>Szilva befőtt</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10)</p>	<p><b>Fahéjas almaleves(2)</b> <b>Brassói aprópecsenye(1-3-4)</b> <b>Csemege uborka</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3) ZELLER (4)</p>	<p><b>Magyaros burgonyaleves(1-4-10)</b> <b>Mustáros halfile (6-10)</b> <b>Zöldséges kuszkus(1)</b></p> <p><u>Allergének</u> GLUTÉN (1) HAL (6) ZELLER (4) MUSTÁR (10)</p>
<b>g</b>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>747 25 22 109 0,9 5 17</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>996 39 53 87 1,4 8 6,2</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>869 44 29 105 1,3 5 15</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>662 31 21 84 1,1 6 16</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>758 34 36 75 1,0 8 0,2</p>
<b>U</b>					
<b>g</b>					
<b>V</b>	<p><b>Párizsi sertésszelet(1-3)</b> <b>Rizibizi</b></p> <p>GLUTÉN (1) TOJÁS (3)</p>	<p><b>Borsos tokány s.húsból(2-3-4-8)</b> <b>Tésztaköret(1)</b></p> <p>TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLE</p>	<p><b>Lencsefőzelék(1-10)</b> <b>Sültkolbász(1-4-10)</b></p> <p>GLUTÉN (1) ZELLER (4) MUSTÁR (10)</p>	<p><b>Lekvaros derelye(1-11-2-9)</b></p> <p>TEJ (2) GLUTÉN (1) DIÓFÉLE (9)</p>	
<b>g</b>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>837 30 46 74 0,5 5 0,5</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>609 29 26 63 1,0 5 1,8</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>701 39 36 89 2,1 8 3,2</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>658 12 14 115 0,9 2 0,0</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:**.....