



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T	<p><b>Kenyér tk.(1-2-8)</b> Kal:150 F: 5g Zs: 1g Szh:32g So:0,8g Tzs:0,1g C:2,1g</p> <p><b>Delma - multivitaminos(2)</b> Kal: 27 F: 0g Zs: 3g Szh: 0g So:0,1g Tzs:0,9g C:0,0g</p> <p><b>Uborka friss</b> Kal: 3 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p> <p><b>Tea gyümölcsös</b> Kal: 43 F: 0g Zs: 0g Szh:10g So:0,0g Tzs:0,0g C: 10g</p>	<p><b>Fitness buci(1-2-3)</b> Kal:239 F: 6g Zs: 4g Szh:47g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p> <p><b>Tej(2)</b> Kal: 88 F: 6g Zs: 3g Szh: 9g So:0,2g Tzs:1,8g C:0,9g</p>	<p><b>Izes szalvéta(1-2-3-7)</b> Kal:200 F: 5g Zs: 9g Szh:31g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g</p> <p><b>Kakaó(1-2-3-4)</b> Kal: 85 F: 5g Zs: 2g Szh:11g So:0,2g Tzs:1,4g C:4,8g</p>	<p><b>Zsemle vizes(1)</b> Kal:128 F: 3g Zs: 1g Szh:28g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p> <p><b>Párizsi - sertés(8)</b> Kal: 69 F: 3g Zs: 6g Szh: 1g So:0,6g Tzs:2,5g C:0,0g</p> <p><b>Delma - joghurtos(2)</b> Kal: 27 F: 0g Zs: 3g Szh: 0g So:0,1g Tzs:0,9g C:0,0g</p> <p><b>Tea gyümölcsös</b> Kal: 43 F: 0g Zs: 0g Szh:10g So:0,0g Tzs:0,0g C: 10g</p> <p><b>Retek</b> Kal: 4 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p><b>Kukoricás kifli(1-2-3-7-8)</b> Kal: 98 F: 3g Zs: 1g Szh:13g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,1g</p> <p><b>Gyümölcs joghurt(2)</b> Kal:121 F: 5g Zs: 3g Szh:18g So:0,2g Tzs:2,1g C: 13g</p>
	g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 223 5 4 42 1,0 1 12	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 327 12 7 56 0,2 2 1,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 285 9 11 42 0,2 1 4,8	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 271 6 10 40 0,7 3 10
E	<p><b>Gulyásleves(1-4-10-2-3-8)</b> Kal:298 F:17g Zs:12g Szh:29g So:0,5g Tzs:2,6g C:0,4g</p> <p><b>Kenyér-húsosleveshez(1)</b> Kal:155 F: 6g Zs: 2g Szh:30g So:0,6g Tzs:0,0g C:0,0g</p> <p><b>Lekvaros derelye(1-11-2-9)</b> Kal:534 F:10g Zs:12g Szh:92g So:1,2g Tzs:1,6g C:0,0g</p> <p><b>Alma</b> Kal: 50 F: 1g Zs: 1g Szh:11g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p><b>Zellerkrémleves tejszínes(2-4)</b> Kal: 60 F: 1g Zs: 4g Szh: 5g So:0,5g Tzs:1,8g C:0,0g</p> <p><b>Levesgyöngy(2-3-7)</b> Kal: 56 F: 1g Zs: 4g Szh: 5g So:0,1g Tzs:0,5g C:0,2g</p> <p><b>Borsodi fokhagymás szelet</b> Kal:215 F:17g Zs:16g Szh: 0g So:0,7g Tzs:3,5g C:0,0g</p> <p><b>Petrezselymes rizs</b> Kal:359 F: 6g Zs:10g Szh:61g So:0,3g Tzs:1,1g C:0,4g</p> <p><b>Cékla savanyúság</b> Kal: 16 F: 1g Zs: 0g Szh: 3g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p><b>Lebbencsleves(1-4-10)</b> Kal:211 F: 3g Zs:11g Szh:24g So:0,4g Tzs:1,7g C:0,4g</p> <p><b>Pulykapörkölt(2-3-4-8)</b> Kal:231 F:16g Zs:16g Szh: 5g So:0,5g Tzs:2,2g C:0,2g</p> <p><b>Lenesezőlék(1-10)</b> Kal:427 F:22g Zs:13g Szh:53g So:0,3g Tzs:3,3g C:3,2g</p> <p><b>Kenyér - főzelékhez(1)</b> Kal:129 F: 5g Zs: 2g Szh:25g So:0,5g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p><b>Paradicsomleves(1-2-3-8-10)</b> Kal:168 F: 2g Zs:10g Szh:19g So:0,3g Tzs:1,2g C: 12g</p> <p><b>Rakottburgonya kolbásszal(1-4-10-3)</b> Kal:585 F:20g Zs:35g Szh:69g So:1,5g Tzs: 10g C:0,1g</p> <p><b>Csemege uborka</b> Kal: 6 F: 1g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p><b>Daragalskaleves zöldséges(1-3-4-10)</b> Kal: 57 F: 2g Zs: 2g Szh: 8g So:0,2g Tzs:0,0g C:0,0g</p> <p><b>Káposztás kocka(1)</b> Kal:483 F:10g Zs:24g Szh:55g So:0,6g Tzs:3,0g C:1,3g</p>
	g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 1037 34 0 162 2,4 4 0,4	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 705 25 33 75 1,7 7 0,6	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 998 47 42 106 1,6 7 3,7	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 759 22 44 89 1,7 11 12
U	<p><b>Zsemle - korpás(1)</b> Kal:155 F: 3g Zs: 2g Szh:13g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,9g</p> <p><b>Kenőmájás-sertés(8)</b> Kal: 80 F: 3g Zs: 7g Szh: 1g So:0,5g Tzs:3,0g C:0,2g</p> <p><b>Paprika tv</b> Kal: 5 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p><b>Kifli-vajas(1-2)</b> Kal:128 F: 4g Zs: 1g Szh:28g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p> <p><b>Medve sajt(2)</b> Kal: 33 F: 2g Zs: 3g Szh: 1g So:0,4g Tzs:1,6g C:0,7g</p>	<p><b>Sajtos pereg(1-2-3)</b> Kal:239 F: 5g Zs:12g Szh:27g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p><b>Kenyér tk.(1-2-8)</b> Kal:150 F: 5g Zs: 1g Szh:32g So:0,8g Tzs:0,1g C:2,1g</p> <p><b>Delma - joghurtos(2)</b> Kal: 27 F: 0g Zs: 3g Szh: 0g So:0,1g Tzs:0,9g C:0,0g</p> <p><b>Uborka friss</b> Kal: 3 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p><b>Bombi szelet(1-2-3-7-8-11)</b> Kal:180 F: 3g Zs: 4g Szh:32g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>
	g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 240 6 9 14 0,5 3 1,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 161 5 3 29 0,4 2 0,7	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 239 5 12 27 0,1 0 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 180 5 4 32 1,0 1 2,1

Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket !

\* T.Zs = Telített zsírsav A nyersanyagellátástól függően az étlap változhat , melyért elnézést kérünk ! \* jelölt étel édesítőt tartalmaz

Glutén (1) ; Tej (2) ; Tojás (3) Zeller (4) Szezám (5) Hal (6) Mogoró (7) Búz (8) Dióféle (9) ; Mustár (10) ; SO2-Szulfid (11) ; Rákféle (12) ; Csillagfűrt (13) ; Puhatestűek (14)

Élelmezésvezető:..... Diétás étkezést igény szerint biztosítunk ! .....