



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T	<p>Zsemle vizes(1) Kal:128 F: 3g Zs: 1g Szh:28g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p> <p>Delma - joghurtos(2) Kal: 27 F: 0g Zs: 3g Szh: 0g So:0,1g Tzs:0,9g C:0,0g</p> <p>Uborka friss Kal: 3 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p> <p>Tea gyümölcsös Kal: 43 F: 0g Zs: 0g Szh:10g So:0,0g Tzs:0,0g C: 10g</p>	<p>Tej(2) Kal: 88 F: 6g Zs: 3g Szh: 9g So:0,2g Tzs:1,8g C:0,9g</p> <p>Briós(1-2-3) Kal:164 F: 4g Zs: 4g Szh:28g So:0,0g Tzs:1,5g C:0,0g</p>	<p>Császsárvíz(1-2-3) Kal:150 F: 5g Zs: 3g Szh:24g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p> <p>Kakaó(1-2-3-4) Kal: 85 F: 5g Zs: 2g Szh:11g So:0,2g Tzs:1,4g C:4,8g</p> <p>Delma - joghurtos(2) Kal: 27 F: 0g Zs: 3g Szh: 0g So:0,1g Tzs:0,9g C:0,0g</p> <p>Uborka friss Kal: 3 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Tea gyümölcsös Kal: 43 F: 0g Zs: 0g Szh:10g So:0,0g Tzs:0,0g C: 10g</p> <p>Pogácsa-vajas(1-2-3) Kal:260 F: 5g Zs:12g Szh:30g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Gyümölcs joghurt(2) Kal:121 F: 5g Zs: 3g Szh:18g So:0,2g Tzs:2,1g C: 13g</p> <p>Kifli - korpás(1-2) Kal:151 F: 5g Zs: 0g Szh:31g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>
	g	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>201 3 4 39 0,2 1 10</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>252 10 7 38 0,2 3 1,0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>265 10 9 36 0,3 2 4,8</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>303 5 12 40 0,0 0 10</p>
E	<p>Kertészleves gazdagon(1-4-10-2-3-8) Kal:120 F: 2g Zs: 8g Szh:10g So:0,2g Tzs:0,9g C:0,2g</p> <p>Sertéspörkölt(2-3-4-8) Kal:227 F:16g Zs:16g Szh: 5g So:0,5g Tzs:3,3g C:0,2g</p> <p>Tésztaköret(1) Kal:295 F: 8g Zs: 6g Szh:50g So:0,3g Tzs:0,9g C:1,4g</p> <p>Vegy.vág.savanyú * Kal: 19 F: 1g Zs: 0g Szh: 3g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,2g</p>	<p>Legényfogyó leves(2-1) Kal:169 F:17g Zs: 6g Szh:11g So:0,4g Tzs:1,8g C:0,1g</p> <p>Meggyes rétes e(1-2-3) Kal:400 F: 7g Zs:15g Szh:47g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Nagyhaluska leves(1) Kal:121 F: 2g Zs: 8g Szh:11g So:0,2g Tzs:0,9g C:0,2g</p> <p>Zöldborsós tokány(2-3-4-8) Kal:281 F:16g Zs:20g Szh:10g So:0,7g Tzs:3,7g C:0,2g</p> <p>Párolt rizs Kal:359 F: 6g Zs:10g Szh:61g So:0,2g Tzs:1,1g C:0,4g</p> <p>Kenyér-húsosleveshez(1) Kal:155 F: 6g Zs: 2g Szh:30g So:0,6g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Csontleves(1-3-4-10) Kal:127 F: 2g Zs: 8g Szh:11g So:0,3g Tzs:1,0g C:0,2g</p> <p>Toroskáposzta Kal:306 F:19g Zs:21g Szh: 9g So:4,1g Tzs:4,0g C:0,0g</p> <p>Kenyér félbarna(1) Kal:148 F: 5g Zs: 2g Szh:25g So:0,5g Tzs:0,0g C:0,3g</p>	<p>Tarhonyaleves-zöldséges(1) Kal:106 F: 2g Zs: 6g Szh:10g So:0,4g Tzs:1,3g C:0,4g</p> <p>Harcapogácsa(1-3-6-11) Kal:215 F:13g Zs: 8g Szh:23g So:1,3g Tzs:2,5g C:0,3g</p> <p>Burgonyafőzelék(2-1) Kal:322 F: 6g Zs:11g Szh:49g So:0,3g Tzs:2,7g C:5,1g</p>
	g	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>660 27 0 68 1,1 5 2,0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>569 23 21 57 0,4 2 0,1</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>916 30 39 111 1,8 6 0,7</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>581 27 31 46 5,0 5 0,6</p>
U	<p>Kenyér tk.(1-2-8) Kal:150 F: 5g Zs: 1g Szh:32g So:0,8g Tzs:0,1g C:2,1g</p> <p>Párizsi - sertés(8) Kal: 69 F: 3g Zs: 6g Szh: 1g So:0,6g Tzs:2,5g C:0,0g</p> <p>Delma - joghurtos(2) Kal: 27 F: 0g Zs: 3g Szh: 0g So:0,1g Tzs:0,9g C:0,0g</p> <p>Retek Kal: 4 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Kifli - korpás(1-2) Kal:151 F: 5g Zs: 0g Szh:31g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p> <p>Túrórudi(2-7-8-9) Kal:106 F: 3g Zs: 5g Szh:12g So:0,0g Tzs:4,3g C: 11g</p>	<p>Kenyér tk.(1-2-8) Kal:150 F: 5g Zs: 1g Szh:32g So:0,8g Tzs:0,1g C:2,1g</p> <p>Sajtkrém - natúr(2) Kal: 35 F: 3g Zs: 2g Szh: 2g So:0,4g Tzs:1,1g C:0,2g</p> <p>Uborka friss Kal: 3 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Pizzásrúd(1-2-3) Kal:139 F:11g Zs: 7g Szh:48g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Mesefitt-keksz(1-3-7-9) Kal:236 F: 5g Zs:10g Szh:30g So:0,3g Tzs:4,6g C:3,6g</p>
	g	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>251 8 10 33 1,5 3 2,1</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>257 8 6 43 0,0 4 11</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>188 8 2 34 1,2 1 2,2</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>139 11 7 48 0,0 0 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 ! * 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 !