



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T	<p><b>Tea gyümölcsös</b> Kal: 43 F: 0g Zs: 0g Szh:10g So:0,0g Tzs:0,0g C: 10g</p> <p><b>Pizzás csiga(1-2-3)</b> Kal:196 F: 4g Zs: 9g Szh:24g So:0,0g Tzs:0,7g 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>Zsemle vizes(1)</b> Kal:128 F: 3g Zs: 1g Szh:28g So:0,0g Tzs:0,0g 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>Uborka friss</b> Kal: 3 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g 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>Gyümölcs joghurt(2)</b> Kal:121 F: 5g Zs: 3g Szh:18g So:0,2g Tzs:2,1g C: 13g</p> <p><b>Kifli - korpás(1-2)</b> Kal:151 F: 5g Zs: 0g Szh:31g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	
	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>239 4 9 34 0,0 1 10</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>288 11 12 40 0,3 2 0,9</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>243 8 6 40 0,3 2 4,8</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>272 10 4 49 0,2 2 13</p>	
E	<p><b>Csurgatott tojásleves(3-1-4-10)</b> Kal:140 F: 4g Zs:10g Szh: 8g So:0,3g Tzs:1,8g C:0,0g</p> <p><b>Hentestokany csirkehusbol(1)</b> Kal:207 F:16g Zs:13g Szh: 5g So:0,5g Tzs:3,6g C:0,5g</p> <p><b>Tésztaköret(1)</b> Kal:295 F: 8g Zs: 6g Szh:50g So:0,3g Tzs:0,9g C:1,4g</p>	<p><b>Sertéshúsleves(1-4-10-3)</b> Kal:121 F: 2g Zs: 8g Szh:10g So:0,2g Tzs:1,0g C:0,2g</p> <p><b>Főtt sertéshús</b> Kal:130 F:17g Zs: 6g Szh: 0g So:0,0g Tzs:2,3g C:0,0g</p> <p><b>Vegyes gyümölcsmártás(2)</b> Kal:170 F: 1g Zs: 3g Szh:35g So:0,2g Tzs:1,8g C: 23g</p> <p><b>Píritott dara(1)</b> Kal:310 F: 6g Zs: 8g Szh:53g So:0,2g Tzs:0,9g C:9,0g</p>	<p><b>Karfiolleves -zöldséges(1-4-10-2-3-8)</b> Kal:115 F: 3g Zs: 7g Szh:10g So:0,4g Tzs:0,8g C:0,2g</p> <p><b>Paprikás burgonya kolbászos(1-4-10)</b> Kal:485 F:15g Zs:28g Szh:64g So:1,4g Tzs:4,5g C:0,3g</p> <p><b>Kenyér félbarna(1)</b> Kal:148 F: 5g Zs: 2g Szh:25g So:0,5g Tzs:0,0g C:0,3g</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>Zöldbableves tejfölös(1-4-10-2-3-8)</b> Kal:144 F: 4g Zs: 8g Szh:14g So:0,4g Tzs:3,4g C:0,1g</p> <p><b>Rántott borda(1-11-3)</b> Kal:527 F:22g Zs:35g Szh:29g So:0,6g Tzs:3,6g C:0,0g</p> <p><b>Párolt rizs</b> Kal:359 F: 6g Zs:10g Szh:61g So:0,2g Tzs:1,1g C:0,4g</p> <p><b>Káposztasaláta</b> Kal: 44 F: 1g Zs: 0g Szh:10g So:0,5g Tzs:0,0g C:6,0g</p>	
	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>641 28 0 63 1,1 6 1,9</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>732 25 25 98 0,7 6 32</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>754 24 37 101 2,4 5 0,8</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>1074 32 53 113 1,8 8 6,6</p>	
U	<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>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>Kenőmájás-sertés(8)</b> Kal: 80 F: 3g Zs: 7g Szh: 1g So:0,5g Tzs:3,0g C:0,2g</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>Sajtos perec(1-2-3)</b> Kal:239 F: 5g Zs:12g Szh:27g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p><b>Mesefitt-keksz(1-3-7-9)</b> Kal:236 F: 5g Zs:10g Szh:30g So:0,3g Tzs:4,6g C:3,6g</p>	
	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>161 5 3 29 0,4 2 0,7</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>235 8 8 33 1,4 3 2,2</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>239 5 12 27 0,1 0 0,0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>236 5 10 30 0,3 5 3,6</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 étkeztetést igény szerint biztosítunk ! .....