



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>Fatörzs kifli(1-2) Kal:226 F: 6g Zs: 4g Szh:40g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Barackos turos levél(1-2-3) Kal:250 F: 5g Zs: 4g Szh:36g 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>Tea gyümölcsös Kal: 43 F: 0g Zs: 0g Szh:10g So:0,0g Tzs:0,0g C: 10g</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>Hella margarin(2) Kal: 99 F: 0g Zs:11g Szh: 0g So:0,0g Tzs:3,7g C:0,0g</p> <p>Paprika tv Kal: 5 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Kifli-vajas(1-2) Kal:128 F: 4g Zs: 1g Szh:28g 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>
	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>314 12 7 49 0,2 2 0,9</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>335 9 6 47 0,2 1 4,8</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>297 5 12 42 0,9 4 12</p>
E	<p>Zöldség leves(1-4-10) Kal: 66 F: 2g Zs: 2g Szh:10g So:0,2g Tzs:0,2g C:0,2g</p> <p>Csikós tokány(2-1) Kal:234 F:16g Zs:17g Szh: 4g So:0,5g Tzs:5,8g 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>Daragaluskaleves zöldséges(1-3-4-10) Kal: 57 F: 2g Zs: 2g Szh: 8g So:0,2g Tzs:0,0g C:0,0g</p> <p>Zöldbabfőzelék(1) Kal:210 F: 5g Zs:11g Szh:22g So:0,2g Tzs:3,7g C:5,1g</p> <p>Csirkemell-natúr(1-3-4) Kal:133 F:20g Zs: 5g Szh: 1g So:0,6g Tzs:0,8g C:0,0g</p> <p>Kenyér - főzelékhez(1) Kal:129 F: 5g Zs: 2g Szh:25g So:0,5g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Köményes rántottleves(1-4-10) Kal:169 F: 2g Zs:11g Szh:14g So:0,2g Tzs:1,4g C:0,2g</p> <p>Fűszeres sertécsikok(2-3-4-8) Kal:155 F:13g Zs:10g Szh: 2g So:0,4g Tzs:2,4g C:0,0g</p> <p>Petrezselymes rizs Kal:359 F: 6g Zs:10g Szh:61g So:0,3g Tzs:1,1g C:0,4g</p> <p>Vegy.vág.savanyú * Kal: 19 F: 1g Zs: 0g Szh: 3g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,2g</p>	<p>Reszelttészta leves(1-4-10-2-3-8) Kal:113 F: 2g Zs: 8g Szh: 9g So:0,2g Tzs:0,9g C:0,2g</p> <p>Bazsalikomos csirkemáj(10) Kal:228 F:17g Zs:15g Szh: 6g So:0,4g Tzs:2,6g C:0,5g</p> <p>Hagymás törtburgonya Kal:235 F: 5g Zs: 4g Szh:42g So:0,4g Tzs:0,5g C:0,0g</p> <p>Cékla savanyúság Kal: 16 F: 1g Zs: 0g Szh: 3g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Halászlé(1-4-6-10) Kal:164 F:11g Zs: 8g Szh:14g So:0,3g Tzs:2,5g C:0,1g</p> <p>Túrós csusza(1-2) Kal:498 F:18g Zs:23g Szh:52g So:0,4g Tzs:8,2g C:1,4g</p> <p>Kenyér-húsosleveshez(1) Kal:155 F: 6g Zs: 2g Szh:30g So:0,6g Tzs:0,0g C:0,0g</p>
	g	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>595 27 0 64 1,0 7 1,8</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>528 32 20 56 1,5 5 5,1</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>702 22 32 80 1,1 5 0,8</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>591 25 26 61 1,0 4 0,7</p>
U	<p>Kifli-vajas(1-2) Kal:128 F: 4g Zs: 1g Szh:28g 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>Retek Kal: 4 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Sajtos pogácsa(1-2-3) Kal:223 F: 8g Zs: 3g Szh:44g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,1g</p>	<p>Párizsi - sertés(8) Kal: 69 F: 3g Zs: 6g Szh: 1g So:0,6g Tzs:2,5g C:0,0g</p> <p>Zsemle-t.k.(1-8) Kal:188 F: 6g Zs: 1g Szh:39g So:0,0g Tzs:0,1g C:0,7g</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>Midi piskóta(9-10) Kal:109 F: 2g Zs: 4g Szh:16g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g</p>
	g	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>234 7 6 40 0,0 4 11</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>190 8 2 34 1,2 1 2,2</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>223 8 3 44 0,1 0 0,1</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>287 10 10 40 0,7 3 0,7</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) Mogyoró (7) Búz (8) Dióféle (9) ; Mustár (10) ; SO2-Szulfid (11) ; Rákféle (12) ; Csillagfűrt (13) ; Puhatestűek (14)

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