



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T	<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>Delma - multivitaminos(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>Vaniliás csiga(1-2-3) Kal:201 F: 4g Zs: 0g Szh:13g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p> <p>Tej(2) Kal: 88 F: 6g Zs: 3g Szh: 9g So:0,2g Tzs:1,8g C:0,9g</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>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>Kakaó(1-2-3-4) Kal: 85 F: 5g Zs: 2g Szh:11g So:0,2g Tzs:1,4g C:4,8g</p>	<p>Zsemle vizes(1) Kal:128 F: 3g Zs: 1g Szh:28g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</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>Tea gyümölcsös Kal: 43 F: 0g Zs: 0g Szh:10g So:0,0g Tzs:0,0g C: 10g</p> <p>Retek Kal: 4 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Kukoricás kifli(1-2-3-7-8) Kal: 98 F: 3g Zs: 1g Szh:13g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,1g</p> <p>Gyümölcs joghurt(2) Kal:121 F: 5g Zs: 3g Szh:18g So:0,2g Tzs:2,1g C: 13g</p>
	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 223 5 4 42 1,0 1 12</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 289 10 3 23 0,2 2 1,0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 265 10 6 43 1,2 2 6,9</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 271 6 10 40 0,7 3 10</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 219 8 4 31 0,2 2 13</p>
E	<p>Lebbencsleves(1-4-10) Kal:211 F: 3g Zs:11g Szh:24g So:0,4g Tzs:1,7g C:0,4g</p> <p>Zöldborsófőzelék(1) Kal:267 F:12g Zs: 9g Szh:35g So:0,3g Tzs:2,6g C:5,2g</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>Kenyér - főzelékhez(1) Kal:129 F: 5g Zs: 2g Szh:25g So:0,5g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Zöldségleves(1-4-10) Kal: 66 F: 2g Zs: 2g Szh:10g So:0,2g Tzs:0,2g C:0,2g</p> <p>Tarhonyás hús(1-2-3-4-8) Kal:505 F:24g Zs:21g Szh:53g So:0,5g Tzs:4,0g C:1,6g</p> <p>Almakompót Kal: 83 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 15g</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>Borsodi fokhagymás szelet Kal:215 F:17g Zs:16g Szh: 0g So:0,7g Tzs:3,5g C:0,0g</p> <p>Párolt rizs Kal:359 F: 6g Zs:10g Szh:61g So:0,2g Tzs:1,1g C:0,4g</p> <p>Sárgarépás káposztasaláta Kal: 45 F: 1g Zs: 0g Szh:10g So:1,0g Tzs:0,0g C:6,0g</p>	<p>Olasz zöldségleves(1-4-10-2-3-8) Kal:161 F: 3g Zs:10g Szh:15g So:0,3g Tzs:1,2g C:0,5g</p> <p>Húsgombóc-paradicsommártás(3-1) Kal:335 F:15g Zs:10g Szh:47g So:0,3g Tzs:2,2g C: 22g</p> <p>Burgonya féladag Kal: 94 F: 3g Zs: 0g Szh:20g So:0,2g Tzs:0,0g C:0,0g</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>Zoldseges halfilé (6) Kal:222 F:15g Zs:17g Szh: 4g So:0,4g Tzs:4,5g C:0,0g</p> <p>Bulgur(1) Kal:281 F: 8g Zs: 5g Szh:48g So:0,2g Tzs:0,6g C:0,0g</p> <p>Vegy.vág.savanyú * Kal: 19 F: 1g Zs: 0g Szh: 3g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,2g</p>
	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 833 36 0 88 1,7 8 5,8</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 654 26 23 84 0,7 4 17</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 745 26 34 82 2,3 6 6,6</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 590 20 19 82 0,8 3 23</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 635 27 30 64 0,8 6 0,4</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>Sajtkrém - natúr(2) Kal: 35 F: 3g Zs: 2g Szh: 2g So:0,4g Tzs:1,1g C:0,2g</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>Paprika tv Kal: 5 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Sajtos perec(1-2-3) Kal:239 F: 5g Zs:12g Szh:27g So:0,1g 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>Moments szelet(1-2-3-7-9) Kal:242 F: 4g Zs:14g Szh:25g So:0,1g Tzs:9,0g C:0,0g</p>
	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 234 7 6 40 0,0 4 11</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 190 8 2 34 1,2 1 2,2</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 239 5 12 27 0,1 0 0,0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 139 11 7 48 0,0 0 0,0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 242 4 14 25 0,1 9 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 !