



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 - 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>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>Briós(1-2-3) Kal:164 F: 4g Zs: 4g Szh:28g So:0,0g Tzs:1,5g 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>Delma - multivitaminos(2) Kal: 27 F: 0g Zs: 3g Szh: 0g So:0,1g Tzs:0,9g 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 - korpás(1-2) Kal:151 F: 5g Zs: 0g Szh:31g 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	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 223 5 4 42 1,0 1 12	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 338 11 7 45 0,2 2 1,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 249 9 7 40 0,2 3 4,8	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 225 5 4 43 1,0 1 12
E	<p>Zöldségleves(1-4-10) Kal: 66 F: 2g Zs: 2g Szh:10g So:0,2g Tzs:0,2g C:0,2g</p> <p>Nyári zöldséges apróhús Kal:199 F:16g Zs:12g Szh: 5g So:0,7g Tzs:2,8g 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>Savanyú tojásleves(3-1) Kal:149 F: 4g Zs:12g Szh: 7g So:0,2g Tzs:2,1g C:0,0g</p> <p>Rakott kelkáposzta(2) Kal:326 F:20g Zs:17g Szh:24g So:0,4g Tzs:5,1g C:0,2g</p>	<p>Zellerkrémleves tejszínes(2-4) Kal: 60 F: 1g Zs: 4g Szh: 5g So:0,5g Tzs:1,8g C:0,0g</p> <p>Rántott borda(1-11-3) Kal:527 F:22g Zs:35g Szh:29g So:0,6g Tzs:3,6g C:0,0g</p> <p>Petrezselymes burgonya Kal:189 F: 5g Zs: 0g Szh:40g So:0,4g Tzs:0,0g C:0,0g</p> <p>Vitaminaláta-nyári Kal: 60 F: 1g Zs: 1g Szh:11g So:1,1g Tzs:0,0g C:8,0g</p>	<p>Hamis gulyásleves(1-4-10-2-3-8) Kal:196 F: 4g Zs:10g Szh:23g So:0,4g Tzs:1,2g C:0,2g</p> <p>Vadasragu sertéshúsból(10-2-3-4) Kal:214 F:16g Zs:14g Szh: 6g So:0,6g Tzs:4,1g C:0,5g</p> <p>Durumtészta(1) Kal:328 F: 8g Zs:10g Szh:50g So:0,2g Tzs:1,4g C:1,4g</p>	<p>Árpagyöngyleves gombával(1-5-8-9) Kal: 99 F: 3g Zs: 3g Szh:15g So:0,3g Tzs:0,3g C:0,4g</p> <p>Túrógombóc mir.(1-2-3-11) Kal:604 F:31g Zs:27g Szh:53g So:1,6g Tzs:0,3g C:0,0g</p>
	g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 624 24 0 76 1,1 4 0,6	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 476 23 28 31 0,6 7 0,2	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 836 29 40 86 2,5 5 8,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 738 28 34 78 1,2 7 2,2
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>Medve sajt(2) Kal: 33 F: 2g Zs: 3g Szh: 1g So:0,4g Tzs:1,6g C:0,7g</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>Uborka friss Kal: 3 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Burgonyás pogácsa(1-2-3) Kal:207 F: 4g Zs:11g Szh:26g So:0,0g Tzs:3,3g C:0,0g</p>	<p>Izes szalvéta(1-2-3-7) Kal:200 F: 5g Zs: 9g Szh:31g So:0,1g 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	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 227 6 10 29 0,7 3 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 207 4 11 26 0,0 3 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 200 5 9 31 0,1 0 0,0

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 !