



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T	<p><b>Hella margarin(2)</b> Kal: 99 F: 0g Zs: 11g Szh: 0g So:0,0g Tzs:3,7g C:0,0g</p> <p><b>Tea gyümölcsös</b> Kal: 7 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:1,1g</p> <p><b>Paprika tv</b> Kal: 5 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g 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>Tej(2)</b> Kal: 88 F: 6g Zs: 3g Szh: 9g So:0,2g Tzs:1,8g C:0,9g</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>Kakaó(1-2-3-4)</b> Kal:107 F: 6g Zs: 3g Szh:14g So:0,2g Tzs:1,9g C:5,0g</p> <p><b>Lekvárosbukta(1-2-3)</b> Kal:230 F: 8g Zs: 1g Szh:50g So:0,0g Tzs:0,0g 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>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>Delma - joghurtos(2)</b> Kal: 27 F: 0g Zs: 3g Szh: 0g So:0,1g Tzs:0,9g C:0,0g</p> <p><b>Paprika tv</b> Kal: 5 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</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>
	g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 239 3 12 30 0,1 4 1,2	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 284 10 12 34 0,2 2 1,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 337 14 4 64 0,3 2 5,1	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 270 11 7 42 1,2 3 3,0
E	<p><b>Burgonyaleves tejfőlé(1-4-10)</b> Kal:252 F: 4g Zs:14g Szh:28g So:0,3g Tzs:3,6g C:0,1g</p> <p><b>Toroskáposzta</b> Kal:306 F:19g Zs:21g Szh: 9g So:4,1g Tzs:4,0g C:0,0g</p> <p><b>Kenyér - magvas(1)</b> Kal:148 F: 5g Zs: 2g Szh:25g So:0,5g Tzs:0,0g C:0,3g</p>	<p><b>Tarhonyaleves burgonyával(1-4-10-2-3-8)</b> Kal:168 F: 4g Zs: 6g Szh:24g So:0,4g Tzs:0,8g C:0,3g</p> <p><b>Zöldborsófőzelék(1)</b> Kal:267 F:12g Zs: 9g Szh:35g So:0,3g Tzs:2,6g C:5,2g</p> <p><b>Majorannas aprocenyne</b> Kal:214 F:15g Zs:15g Szh: 4g So:0,3g Tzs:3,2g C:0,0g</p> <p><b>Kenyér - főzelékhez(1)</b> Kal:129 F: 5g Zs: 2g Szh:25g So:0,5g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p><b>Fahéjas almaleves(2)</b> Kal:137 F: 1g Zs: 3g Szh:26g So:0,2g Tzs:1,6g C: 16g</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>Vegy.vág.savanyú *</b> Kal: 19 F: 1g Zs: 0g Szh: 3g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,2g</p>	<p><b>Olasz zöldségleves(1-4-10-2-3-8)</b> Kal:161 F: 3g Zs:10g Szh:15g So:0,3g Tzs:1,2g C:0,5g</p> <p><b>Chilisbab(2-3-4-8-10)</b> Kal:511 F:30g Zs:15g Szh:62g So:0,8g Tzs:3,0g C:0,4g</p> <p><b>Kenyér - magvas(1)</b> Kal:148 F: 5g Zs: 2g Szh:25g So:0,5g Tzs:0,0g C:0,3g</p>	<p><b>Zellerkrémleves tejszínes(2-4)</b> Kal: 60 F: 1g Zs: 4g Szh: 5g So:0,5g Tzs:1,8g C:0,0g</p> <p><b>Levesgyöngy(2-3-7)</b> Kal: 56 F: 1g Zs: 4g Szh: 5g So:0,1g Tzs:0,5g C:0,2g</p> <p><b>Gránátos kocka(1)</b> Kal:397 F:10g Zs:10g Szh:64g So:0,5g Tzs:1,3g C:1,2g</p> <p><b>Alma</b> Kal: 50 F: 1g Zs: 1g Szh:11g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>
	g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 706 29 0 62 5,0 8 0,4	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 778 35 31 88 1,5 6 5,5	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 1042 30 48 119 1,2 6 17	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 819 38 27 102 1,6 4 1,3
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>Túrórudi(2-7-8-9)</b> Kal:106 F: 3g Zs: 5g Szh:12g So:0,0g Tzs:4,3g C: 11g</p>	<p><b>Párizsi - sertés(8)</b> Kal: 69 F: 3g Zs: 6g Szh: 1g So:0,6g Tzs:2,5g C:0,0g</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>Delma - multivitaminos(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>Sajtos pereg(1-2-3)</b> Kal:239 F: 5g Zs:12g Szh:27g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p><b>Körözött tehétúróból(2)</b> Kal:101 F: 5g Zs: 8g Szh: 2g So:0,2g Tzs:3,1g C:0,0g</p> <p><b>Császsárvíz(1-2-3)</b> Kal:150 F: 5g Zs: 3g Szh:24g So:0,0g Tzs:0,0g 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>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>
	g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 234 7 6 40 0,0 4 11	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 249 8 10 33 1,5 3 2,1	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 239 5 12 27 0,1 0 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 254 11 11 26 0,3 3 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 ! .....