



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T	<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>Zsemle vizes(1)</b> Kal:128 F: 3g Zs: 1g Szh:28g So:0,0g Tzs:0,0g 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>Tea gyümölcsös</b> Kal: 7 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:1,1g</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>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>Uborka friss</b> Kal: 3 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</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>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>Barackos turos levél(1-2-3)</b> Kal:250 F: 5g Zs: 4g Szh:36g So:0,0g Tzs:0,0g 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>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>Gyümölcs joghurt(2)</b> 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>167 3 4 30 0,1 1 1,1</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>318 12 10 44 1,5 4 7,0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>257 5 4 37 0,0 0 1,1</p>
E	<p><b>Zöldborsóleves-zöldséges(1-4-10-2-3-8)</b> Kal:103 F: 3g Zs: 5g Szh:11g So:0,3g Tzs:0,6g C:0,1g</p> <p><b>Bolognai spagetti- sajttal(1-2-3-4-8-10)</b> Kal:540 F:29g Zs:21g Szh:56g So:0,6g Tzs:7,2g C:1,4g</p>	<p><b>Csontleves(1-3-4-10)</b> Kal:127 F: 2g Zs: 8g Szh:11g So:0,3g Tzs:1,0g C:0,2g</p> <p><b>Tölközőlék(2-1)</b> Kal:192 F: 3g Zs:13g Szh:17g So:0,3g Tzs:3,9g C:1,1g</p> <p><b>Vagdalt(3-1)</b> Kal:425 F:15g Zs:33g Szh:15g So:0,3g Tzs:3,0g 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>Tárkonyos zöldségleves(2)</b> Kal:180 F: 3g Zs:14g Szh:11g So:0,1g Tzs:3,9g C:0,0g</p> <p><b>Rántott halrúd(1)</b> Kal:380 F:12g Zs:27g Szh:15g So:0,9g Tzs:1,4g C:0,8g</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>Csemege uborka</b> Kal: 6 F: 1g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p><b>Zöldségleves(1-4-10)</b> Kal: 66 F: 2g Zs: 2g Szh:10g So:0,2g Tzs:0,2g C:0,2g</p> <p><b>Rakott karfiol(2-3-4-8)</b> Kal:430 F:20g Zs:23g Szh:34g So:0,5g Tzs:6,9g C:0,2g</p>	<p><b>Hamis gulyásleves(1-4-10-2-3-8)</b> Kal:196 F: 4g Zs:10g Szh:23g So:0,4g Tzs:1,2g C:0,2g</p> <p><b>Tejben rizs(2)</b> Kal:329 F:10g Zs: 4g Szh:62g So:0,4g Tzs:1,8g C: 10g</p> <p><b>Kakaósórat</b> Kal: 51 F: 1g Zs: 0g Szh:11g So:0,0g Tzs:0,4g C: 13g</p>
	g	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>643 32 0 67 0,9 8 1,5</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>892 26 56 69 1,5 8 1,9</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>925 21 50 88 1,3 6 1,2</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>496 22 25 44 0,7 7 0,4</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>Korpás zsemle(1)</b> Kal:155 F: 3g Zs: 2g Szh:13g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,9g</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>Sajtosrúd(1-2-3)</b> Kal:218 F: 4g Zs:15g Szh:16g So:0,2g Tzs:0,0g 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 - 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>Párizsi - sertés(8)</b> Kal: 69 F: 3g Zs: 6g Szh: 1g So:0,6g Tzs:2,5g C:0,0g</p>	<p><b>Midi piskóta(9-10)</b> 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>161 5 3 29 0,4 2 0,7</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>185 3 5 13 0,2 1 0,9</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>218 4 15 16 0,2 0 0,0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>249 8 10 33 1,5 3 2,1</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 ! .....