



	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
<b>R</b>	<p><b>Tea gyümölcsös</b> <b>Delma - joghurtos(2)</b> <b>Zsemle vizes(1)</b> <b>Uborka friss</b> <b>Zala felvágott</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1)</p>	<p><b>Túrós béles(1-2-3)</b> <b>Tej(2)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3)</p>	<p><b>Tea gyümölcsös</b> <b>Kenőmájás-sertés(8)</b> <b>Kenyér - magvas(1)</b> <b>Retek</b></p> <p><u>Allergének</u> GLUTÉN (1) SZÓJA (8)</p>	<p><b>Főtt virsli(8)</b> <b>Tea gyümölcsös</b> <b>Kifli-vajas(1-2)</b> <b>Ketchup</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8)</p>	<p><b>Tej(2)</b> <b>Trapista sajt(2)</b> <b>Kenyér tk.(1-2-8)</b> <b>Delma - joghurtos(2)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8)</p>
<b>g</b>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>415 11 12 68 1,0 3 10</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>567 18 12 102 0,2 2 1</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>327 10 12 41 1,3 4 11</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>541 24 17 74 3,2 6 16</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>480 24 21 48 1,5 13 4</p>
<b>T</b>					
<b>g</b>					
<b>E</b>	<p><b>Karfiolleves tejfölös(1-4-10)</b> <b>Bolognai spagetti-sajttal(1-2-3-4-8-10)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10)</p>	<p><b>Serteshúsleves(1-3-2-10-4)</b> <b>Főtt serteshús</b> <b>Burgonya féladag</b> <b>Sóskamártás(1-2)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10)</p>	<p><b>Zöldborsóleves-zöldséges(1-4-10-2-3-8)</b> <b>Kínai édes savanyú cs.mell(1-8-10)</b> <b>Párolt rizs</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10)</p>	<p><b>Olasz zöldségleves(1-4-10-2-3-8)</b> <b>Chilisbab(2-3-4-8-10)</b> <b>Kenyér - magvas(1)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10)</p>	<p><b>Savanyú tojásleves(3-1)</b> <b>Mustáros halfilé</b> <b>Mexikói párolt zöldség(2-1-3-4-8-10)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10)</p>
<b>g</b>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>749 36 29 82 1,5 10 4</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>626 31 26 65 0,9 7 18</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>774 38 22 104 1,1 3 5</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>942 46 29 121 1,9 5 1</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>403 20 12 50 0,9 2 0</p>
<b>U</b>					
<b>g</b>					
<b>V</b>	<p><b>Zúzapörkölt(2-3-4-8)</b> <b>Kuszkusz(1-2)</b> <b>Vegy.vág.savanyú *</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10)</p>	<p><b>Limonádé</b> <b>Kukoricás sajtos pizza(1-2-3-8)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3)</p>	<p><b>Tea gyümölcsös</b> <b>Császár szalonna</b> <b>Kenyér - magvas(1)</b></p> <p><u>Allergének</u> GLUTÉN (1)</p>	<p><b>Paprikás burgonya</b> <b>kolbászos(1-4-10)</b> <b>Káposztasaláta</b></p> <p><u>Allergének</u> GLUTÉN (1) ZELLER (4) MUSTÁR (10)</p>	
<b>g</b>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>774 36 32 80 2,5 5 0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>382 14 5 78 0,0 0 10</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>446 15 23 41 2,3 8 11</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>675 21 36 93 3,2 6 6</p>	

Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket !

\* T.Zs = Telített zsírsav A nyersanyagellátástól függően az étlap változhat , melyért elnézést kérünk. **Dietetikus étkezést igény szerint biztosítunk !**

\* jelölt étel édesítőt tartalmaz **Élelmezésvezető:**.....