



	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
<b>R</b>	<p><b>Tea gyümölcsös</b> <b>Olasz felvágott</b> <b>Zsemle vizes(1)</b> <b>Delma - joghurtos(2)</b> <b>Uborka friss</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1)</p>	<p><b>Sajtos croissant(1-2-3)</b> <b>Tej(2)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3)</p>	<p><b>Csirkemell sonka(2-8-10)</b> <b>Tea gyümölcsös</b> <b>Delma - multivitaminos(2)</b> <b>Kifli-vajas(1-2)</b> <b>Uborka friss</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) MUSTÁR (10)</p>	<p><b>Tojásrántotta(3)</b> <b>Tea gyümölcsös</b> <b>Kenyér - magvas(1)</b></p> <p><u>Allergének</u> GLUTÉN (1) TOJÁS (3)</p>	<p><b>Gabonapehely(1-7-8)</b> <b>Tej 0,2dl(2)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) MOGYORÓ (7)</p>
<b>g</b>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>446 10 15 68 1,0 5 10</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>441 18 13 99 0,2 2 1</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>411 14 12 73 1,0 2 10</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>417 17 19 40 0,8 5 10</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>299 11 8 50 0,5 4 3</p>
<b>T</b>					
<b>g</b>					
<b>E</b>	<p><b>Lebbencsleves(1-4-10)</b> <b>Zöldborsófőzelék(1)</b> <b>Sertéspörkölt(2-3-4-8)</b> <b>Kenyér - főzelékhez(1)</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLE R (4) MUSTÁR (10)</p>	<p><b>Zöldségleves(1-4-10)</b> <b>Tarhonyás hús(1-2-3-4-8)</b> <b>Almakompót</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLE R (4) MUSTÁR (10)</p>	<p><b>Csontleves(1-3-2-10-4)</b> <b>Borsodi fokhagymás szelet</b> <b>Párolt rizs</b> <b>Sárgarépás káposztasaláta</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁ R (10)</p>	<p><b>Olasz zöldségleves(1-4-10-2-3-8)</b> <b>Hüsgombóc-paradicsommártás(1-3)</b> <b>Burgonya féladag</b></p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10)</p>	<p><b>Reszeltészta leves(1-4-10-2-3-8)</b> <b>Halrúd(1)</b> <b>Bulgur(1)</b> <b>Vegy.vág.savanyú *</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>910 42 40 91 2,1 9 6</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>760 32 29 87 1,1 5 12</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>818 30 33 98 2,2 6 7</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>633 23 20 88 0,8 4 23</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>966 30 46 96 1,9 3 1</p>
<b>U</b>					
<b>g</b>					
<b>V</b>	<p><b>Paprikás burgonya</b> <b>kolbászos(1-4-10)</b> <b>Vegy.vág.savanyú *</b></p> <p>GLUTÉN (1) ZELLER (4) MUSTÁR (10)</p>	<p><b>Tejbedara(2-1)</b> <b>Kakaós zórat</b> <b>Banán</b></p> <p>TEJ (2) GLUTÉN (1)</p>	<p><b>Rántott borda(1-11-3)</b> <b>Főtt burgonya</b> <b>Vegy.vág.savanyú *</b></p> <p>GLUTÉN (1) TOJÁS (3)</p>	<p><b>Sertéspaprikás(2-1)</b> <b>Tésztaköret(1)</b></p> <p>TEJ (2) GLUTÉN (1)</p>	
<b>g</b>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>647 21 36 86 2,0 6 1</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>530 13 6 112 0,5 3 23</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>808 33 37 81 1,1 4 0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>674 33 30 65 0,8 9 2</p>	

Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket !

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

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