



## HÉTFŐ

## KEDD

## SZERDA

## CSÜTÖRTÖK

## PÉNTEK

T

Tej(2)  
Sajtos zsemle(1-2)Tea gyümölcsös  
Körözött juhtúróból(2)  
Lilahagyma  
Kenyér-korpás(1-8)Karamellástej(2)  
Sárgabarack lekvár  
Delma - multivitaminos  
Kenyér-korpás(1-8)Tea gyümölcsös  
Kópé felvágott(8)  
Delma - multivitaminos  
Kenyér-korpás(1-8)Tea - citromos  
Sonkakrém(2)  
Uborka friss  
Kenyér-korpás(1-8)Allergének

TEJ(2)GLUTÉN(1)

Allergének

TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)

Allergének

TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)

Allergének

GLUTÉN(1)SZÓJA(8)

Allergének

TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)

g

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk							
238	11	6	33	0,7	2	0	351	12	9	53	1,2	6	21	394	12	8	67	1,3	3	17	299	10	7	50	1,4	3	21	292	9	4	51	1,5	1	21

E

Májgaluskaleves(3-1)  
Zöldbabfőzelék(1-2)  
Sültkolbász(2-8-10)  
Kenyér-főzelékhez(1-8)Gombakrémleves(1-2)  
Zsemlekocka(1-2)  
Töltött csirkecomb(1-2-3)  
Petrezselymes rizsTarhonyaleves  
burgonyával(1-3)  
Carbonara spagetti(1-3-2)  
Sajtszórat(2)Csontleves(1-3)  
Főtt burgonya 1/2 adag  
Főtt sertéshús  
Sóskamártás(2-1)Jókai bableves(1-2)  
Kenyér-húsosleveshez(1-8)  
Töltött gombóc(1-2-3-7-8-9)AllergénekTEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)  
MUSTÁR(10)Allergének

TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)

Allergének

TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)

Allergének

TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)

AllergénekTEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)  
DIÓFÉLE(9)MOGYORÓ(7)

g

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk							
664	29	32	63	3,5	12	6	846	45	30	93	1,2	6	0	848	35	35	89	4,0	13	4	472	24	12	55	0,6	5	17	1441	43	62	171	3,9	10	37

U

AllergénekAllergénekAllergénekAllergénekAllergének

g

Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket !

A nyersanyagellátástól függően az étlap változhat , melyért elnézést kérünk !

\* T.Zs = Telített zsírsav

\* jelölt étel édesítőt tartalmaz

Élelmezésvezető:.....

.....