



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
	<p><b>Tej(2)</b> <b>Gabonagolyó(1-2-7-8-9)</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)DIÓFÉLE(9)</b> <b>MOGYORÓ(7)</b></p>	<p><b>Tea gyümölcsös</b> <b>Sajtos baromfi párizsi(2)</b> <b>Delma - multivitaminos</b> <b>Uborka friss</b> <b>Kenyér-korpás(1-8)</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)</b></p>	<p><b>Karamellástej(2)</b> <b>Delma - multivitaminos</b> <b>Méz</b> <b>Kenyér-korpás(1-8)</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)</b></p>	<p><b>Tea gyümölcsös</b> <b>Sonkakrém(2)</b> <b>Kenyér-korpás(1-8)</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)</b></p>	<p><b>Limonádé</b> <b>Túrókrém - snidlinges(2)</b> <b>Kenyér-korpás(1-8)</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)</b></p>
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 144 6 3 23 0,3 2 6	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 289 8 8 45 1,3 2 21	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 400 11 8 69 1,1 3 57	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 303 7 9 45 1,1 3 21	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 255 8 3 46 0,8 1 21
E	<p><b>Daragaluskaleves(1-3)</b> <b>Zöldbabfőzelék(1-2-10)</b> <b>Fasírt golyó(1-3-8)</b> <b>Kenyér-főzelékhez(1-8)</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)</b> <b>MUSTÁR(10)</b></p>	<p><b>Zellerkrémleves(4-2-1)</b> <b>Levesgyöngy(1-2-3)</b> <b>Mexikoi csirkecombfilé(1)</b> <b>Petrezselymes rizs</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)</b> <b>)</b></p>	<p><b>Karfiolleves-zöldséges(1-3)</b> <b>Vadasragu</b> <b>sertéshúsból(1-2-10-3)</b> <b>Tésztaköret(1-3)</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)MUSTÁR(10)</b></p>	<p><b>Paradicsomleves(1-3)</b> <b>Rakottburgonya</b> <b>kolbásszal(2-3-1)</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)</b></p>	<p><b>Legényfogó leves(2-1-3)</b> <b>Darásmetélt(1-3)</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)</b></p>
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 381 10 13 44 1,8 7 3	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 641 28 25 73 1,4 6 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 562 25 25 56 1,7 6 3	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 814 22 35 81 2,6 12 15	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 654 27 17 95 0,6 4 25
U	<p><b>Tonhalkrém (6-3-10)</b> <b>Lilahagyma</b> <b>Kenyér-korpás(1-8)</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>GLUTÉN(1)HAL(6)SZÓJA(8)TOJÁS(3)</b> <b>MUSTÁR(10)</b></p>	<p><b>Olasz felvágott</b> <b>Kenyér-korpás(1-8)</b> <b>Delma - multivitaminos</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>GLUTÉN(1)SZÓJA(8)</b></p>	<p><b>Sajtos stangli(1-2-3)</b> <b>Gyümölcs</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)</b></p>	<p><b>Kópé felvágott(8)</b> <b>Delma - multivitaminos</b> <b>Paprika tv</b> <b>Kenyér-korpás(1-8)</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>GLUTÉN(1)SZÓJA(8)</b></p>	<p><b>Kifli tejes(1-2)</b> <b>Kockasajt(2)</b> <b>Paradicsom</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)</b></p>
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 196 9 5 26 0,9 1 1	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 216 8 9 25 1,3 3 1	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 248 5 12 30 1,3 0 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 192 10 7 25 1,2 3 1	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 179 6 4 28 0,5 2 2

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