



## HÉTFŐ

## KEDD

## SZERDA

## CSÜTÖRTÖK

## PÉNTEK

T

Tej(2)  
Delma - joghurtos(2)  
Császsárvsemle(1)Tea - citromos  
Kenőmájás-sertés(8)  
Lilahagyma  
Kenyér-korpás(1-8)Kakaó(2)  
Mákos briós(1-2-3)Tea gyümölcsös  
Sajtos baromfi párizsi(2)  
Delma - joghurtos(2)  
Uborka friss  
Kenyér-korpás(1-8)Vitaminkrém(2)  
Kenyér-korpás(1-8)  
Tea gyümölcsösAllergének

TEJ(2)GLUTÉN(1)

Allergének

GLUTÉN(1)SZÓJA(8)

Allergének

TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)

Allergének

TEJ(2)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							
273	11	10	33	0,7	3	0	299	8	5	52	1,4	2	21	341	11	8	59	0,5	4	27	316	9	8	50	1,4	2	21	333	7	10	50	1,1	3	21

E

Hamis gulyásleves(1-2-3-4)  
Tökfőzelék(2-1)  
Csirke nuggets sütőben  
sült(1-3-8)  
Kenyér-főzelékhez(1-8)Paradicsomleves(1-3)  
Zúzapörkölt(11)  
Tarhonyaköret(1-3)Brokkolikrémleves(1-2)  
Levesgyöngy(1-2-3)  
Halrúd (6)  
Párolt rizs  
Tartarmartas(3-10-2)Kertészleves gazdagon(1-3)  
Paprikás burgonya  
kolbásszal(2-8-10)  
Cékla savanyúság  
Kenyér-főzelékhez(1-8)Tárkonyos csirkeraguleves(2-1)  
Aranygaluska(1-2-3-9)  
Vanília öntet(2)AllergénekTEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)Z  
ELLER(4)Allergének

GLUTÉN(1)TOJÁS(3)SO2(11)

AllergénekTEJ(2)GLUTÉN(1)HAL(6)TOJÁS(3)M  
USTÁR(10)AllergénekTEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)  
MUSTÁR(10)Allergének

TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)DIÓFÉLE(9)

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							
657	24	23	82	3,4	5	11	728	34	26	86	1,6	3	22	1007	25	56	91	1,5	15	3	740	22	31	77	3,3	9	1	822	32	28	97	0,8	8	30

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:.....

.....