



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

	Tej(2) Kal: 88 F: 6g Zs: 3g Szh: 9g So:0,2g Tzs:2,0g C:0,0g Croissan-vajás(1-2-3) Kal:177 F: 6g Zs: 5g Szh:45g So:0,8g Tzs:0,0g C: 13g	Tea csipkebogyós Kal: 83 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 20g Kenőmájás-sertés(8) Kal: 49 F: 2g Zs: 4g Szh: 0g So:0,4g Tzs:2,0g C:0,0g Uborka friss Kal: 2 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Kenyér-korpás(1-8) Kal:158 F: 6g Zs: 1g Szh:30g So:1,0g Tzs:0,1g C:0,6g	Tea gyümölcsös Kal: 83 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 20g Párizsi - baromfi Kal:104 F: 3g Zs:10g Szh: 1g So:0,7g Tzs:3,8g C:0,0g Margarin Kal: 35 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,1g Tzs:1,1g C:0,1g Kenyér-korpás(1-8) Kal:158 F: 6g Zs: 1g Szh:30g So:1,0g Tzs:0,1g C:0,6g	Karamellástej(2) Kal:175 F: 6g Zs: 3g Szh:29g So:0,2g Tzs:2,0g C: 22g Kifli tejes(1-2) Kal:140 F: 4g Zs: 1g Szh:27g So:0,4g Tzs:0,0g C:1,6g Margarin Kal: 35 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,1g Tzs:1,1g C:0,1g	Tea - citromos Kal: 85 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 20g Sajtos tavaszi felvágott(8) Kal: 32 F: 4g Zs: 2g Szh: 0g So:0,2g Tzs:2,2g C:0,0g Margarin Kal: 35 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,1g Tzs:1,1g C:0,1g Retek Kal: 3 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Kenyér-korpás(1-8) Kal:158 F: 6g Zs: 1g Szh:30g So:1,0g Tzs:0,1g C:0,6g
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 265 12 8 54 1,0 2 13	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 292 8 5 50 1,4 2 21	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 381 9 14 51 1,8 5 21	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 350 10 8 56 0,6 3 23	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 313 11 6 50 1,3 3 21
T	Gombaleves(1-3) Kal: 81 F: 4g Zs: 2g Szh:11g So:0,5g Tzs:0,3g C:0,2g Bolognai spagetti(1-3-2) Kal:737 F:33g Zs:34g Szh:69g So:1,6g Tzs:7,1g C:6,1g Sajtszórat(2) Kal: 76 F: 6g Zs: 6g Szh: 0g So:0,5g Tzs:3,6g C:0,0g	Hagymakrémléves a(2-1) Kal:226 F: 2g Zs:18g Szh:12g So:0,6g Tzs:5,9g C:0,0g Levesgyöngy(1-2-3) Kal:111 F: 2g Zs: 7g Szh:10g So:0,4g Tzs:3,4g C:0,0g Paprikás burg.virslivel. a(1-8) Kal:596 F:12g Zs:30g Szh:51g So:0,2g Tzs:2,0g C:0,0g Kenyér-főzelékhez(1-8) Kal:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g	Babgulyás(4-11) Kal:279 F:20g Zs:11g Szh:24g So:1,8g Tzs:2,4g C:1,2g Kenyér-húsosleveshez(1-8) Kal:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g Tejbedara(2-1) Kal:288 F:10g Zs: 4g Szh:51g So:0,3g Tzs:2,4g C: 16g Kakaószórat Kal: 80 F: 1g Zs: 1g Szh:17g So:0,0g Tzs:0,7g C: 20g	Burgonyaleves tejfölös(2-1) Kal:163 F: 3g Zs: 4g Szh:22g So:0,5g Tzs:2,1g C:0,0g Tarhonyáshús(1-3) Kal:606 F:28g Zs:29g Szh:54g So:1,1g Tzs:5,0g C:1,9g Cékla savanyúság Kal: 19 F: 1g Zs: 0g Szh: 4g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g	Zöldborsóleves(1-3) Kal: 73 F: 3g Zs: 0g Szh:14g So:0,5g Tzs:0,0g C:0,2g Galuska levesbetét(1-3) Kal:138 F: 4g Zs: 1g Szh:28g So:0,0g Tzs:0,3g C:0,0g Kelkáposzta főzelék(1) Kal:203 F: 6g Zs: 8g Szh:22g So:0,9g Tzs:1,0g C:0,4g Fasírt golyó sütőben sült(1-3-8) Kal: 78 F: 1g Zs: 3g Szh: 1g So:0,5g Tzs:4,2g C:0,0g Kenyér-főzelékhez(1-8) Kal:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 894 42 0 80 2,5 11 6,2	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 1065 21 56 97 2,0 11 0,6	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 779 36 16 116 2,9 5 38	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 788 31 34 79 1,8 7 1,9	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 625 20 13 90 2,8 6 1,1
E					
U					
g					

Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket !

* T.Zs = Telített zsírsav A nyersanyagellátástól függően az étlap változhat , melyért elnézést kérünk ! * jelölt étel édesítőt tartalmaz

Glutén (1) ; Tej (2) ; Tojás (3) Zeller (4) Szezám (5) Hal (6) Mogoró (7) Búz (8) Dióféle (9) ; Mustár (10) ; SO2-Szulfid (11) ; Rákféle (12) ; Csillagfűrt (13) ; Puhatestűek (14)

Élelmiszervezető:.....