



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

	<b>Tej(2)</b> Kal: 66 F: 5g Zs: 2g Szh: 7g So:0,2g Tzs:1,5g C:0,0g <b>Gabonagolyó(1-2-7-8-9)</b> Kal: 78 F: 2g Zs: 0g Szh:16g So:0,1g Tzs:0,1g C:6,4g							<b>Tea csipkebogyós</b> Kal: 83 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 20g <b>Kenőmájás-sertés(8)</b> Kal: 49 F: 2g Zs: 4g Szh: 0g So:0,4g Tzs:2,0g C:0,0g <b>Kenyér-korpás(1-8)</b> Kal:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g							<b>Tea gyümölcsös</b> Kal: 83 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 20g <b>Párizsi - baromfi</b> Kal:104 F: 3g Zs:10g Szh: 1g So:0,7g Tzs:3,8g C:0,0g <b>Margarin</b> Kal: 35 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,1g Tzs:1,1g C:0,1g <b>Kenyér-korpás(1-8)</b> Kal:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g							<b>Tea csipkebogyós</b> Kal: 83 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 20g <b>Kifli tejes(1-2)</b> Kal:140 F: 4g Zs: 1g Szh:27g So:0,4g Tzs:0,0g C:1,6g <b>Gyümölcs joghurt(2)</b> Kal:105 F: 3g Zs: 3g Szh:16g So:0,1g Tzs:1,8g C: 15g							<b>Tea - citromos</b> Kal: 84 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 20g <b>Sajtos tavaszi felvágott(8)</b> Kal: 32 F: 4g Zs: 2g Szh: 0g So:0,2g Tzs:2,2g C:0,0g <b>Margarin</b> Kal: 35 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,1g Tzs:1,1g C:0,1g <b>Retek</b> Kal: 3 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g <b>Kenyér-korpás(1-8)</b> 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	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
	144	6	3	23	0,3	2	6,4	264	7	5	45	1,3	2	21	354	8	14	46	1,6	5	21	328	7	4	63	0,4	2	37	285	10	6	45	1,1	3	21
	<b>Gombaleves(1-3)</b> Kal: 79 F: 4g Zs: 2g Szh:10g So:0,3g Tzs:0,3g C:0,2g <b>Bolognai spagetti(1-3)</b> Kal:458 F:19g Zs:20g Szh:46g So:0,9g Tzs:2,5g C:4,5g <b>Sajtszórat(2)</b> Kal: 76 F: 6g Zs: 6g Szh: 0g So:0,5g Tzs:3,6g C:0,0g							<b>Hagymakrémléves a(2-1)</b> Kal:226 F: 2g Zs: 18g Szh:12g So:0,6g Tzs:5,9g C:0,0g <b>Levesgyöngy(1-2-3)</b> Kal: 83 F: 1g Zs: 5g Szh: 8g So:0,3g Tzs:2,6g C:0,0g <b>Paprikás burg.virslivel. a(1-8)</b> Kal:596 F:12g Zs:30g Szh:51g So:0,2g Tzs:2,0g C:0,0g <b>Kenyér-főzelékhez(1-8)</b> Kal: 79 F: 3g Zs: 0g Szh:15g So:0,5g Tzs:0,0g C:0,3g							<b>Babgulyás(4-11)</b> Kal:264 F:19g Zs: 9g Szh:25g So:3,9g Tzs:1,9g C:0,0g <b>Kenyér-húsosleveshez(1)</b> Kal: 80 F: 3g Zs: 0g Szh:16g So:0,5g Tzs:0,0g C:0,3g <b>Tejbedara(2-1)</b> Kal:180 F: 6g Zs: 3g Szh:31g So:0,2g Tzs:1,5g C:9,5g <b>Kakaószórat</b> Kal: 60 F: 1g Zs: 0g Szh:13g So:0,0g Tzs:0,4g C: 15g							<b>Burgonyaleves tejfölös(2-1)</b> Kal:132 F: 2g Zs: 4g Szh:16g So:0,4g Tzs:2,0g C:0,0g <b>Tarhonyáshús(1-3)</b> Kal:606 F:28g Zs:29g Szh:54g So:1,1g Tzs:5,0g C:1,9g <b>Cékla savanyúság</b> Kal: 16 F: 1g Zs: 0g Szh: 3g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g							<b>Zöldborsóleves(1-3)</b> Kal: 65 F: 3g Zs: 0g Szh:12g So:0,5g Tzs:0,0g C:0,2g <b>Galuska levesbetét(1-3)</b> Kal:103 F: 3g Zs: 0g Szh:21g So:0,0g Tzs:0,2g C:0,0g <b>Kelkáposzta főzelék(1)</b> Kal:143 F: 5g Zs: 4g Szh:18g So:0,5g Tzs:0,5g C:0,2g <b>Fasírt golyó sütőben sült(1-3-8)</b> Kal: 78 F: 1g Zs: 3g Szh: 1g So:0,5g Tzs:4,2g C:0,0g <b>Kenyér-főzelékhez(1-8)</b> Kal: 79 F: 3g Zs: 0g Szh:15g So:0,5g Tzs:0,0g C:0,3g						
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	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
	613	28	0	56	1,7	6	4,7	985	19	54	85	1,6	10	0,4	585	29	13	85	4,6	4	25	753	31	34	73	1,6	7	1,9	469	15	8	67	2,0	5	0,7
	<b>Körözött tehétúróból(2)</b> Kal: 35 F: 3g Zs: 2g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,9g C:0,0g <b>Lilahagyma</b> Kal: 7 F: 0g Zs: 0g Szh: 2g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g <b>Kenyér-korpás(1-8)</b> Kal:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g							<b>Gyümölcs o</b> Kal: 17 F: 0g Zs: 0g Szh: 4g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g <b>Kifli tejes(1-2)</b> Kal:140 F: 4g Zs: 1g Szh:27g So:0,4g Tzs:0,0g C:1,6g <b>Kockasajt(2)</b> Kal: 35 F: 2g Zs: 3g Szh: 1g So:0,2g Tzs:1,7g C:0,0g							<b>Turista felvágott(2-8-10)</b> Kal: 81 F: 6g Zs: 6g Szh: 0g So:0,8g Tzs:2,3g C:0,0g <b>Margarin</b> Kal: 35 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,1g Tzs:1,1g C:0,1g <b>Retek</b> Kal: 3 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g <b>Kenyér-korpás(1-8)</b> Kal:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g							<b>Sajtkrém - natúr(2)</b> Kal: 33 F: 2g Zs: 2g Szh: 2g So:0,3g Tzs:1,2g C:1,2g <b>Lilahagyma</b> Kal: 7 F: 0g Zs: 0g Szh: 2g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g <b>Kenyér-korpás(1-8)</b> Kal:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g							<b>Kifli tejes(1-2)</b> Kal:140 F: 4g Zs: 1g Szh:27g So:0,4g Tzs:0,0g C:1,6g <b>Túrórudi(2-7-8-9)</b> Kal:109 F: 3g Zs: 6g Szh:12g So:0,0g Tzs:4,6g C: 11g						
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	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
	174	9	2	27	0,8	1	0,5	191	6	4	31	0,5	2	1,6	250	11	11	25	1,7	3	0,6	172	7	3	28	1,1	1	1,8	249	7	7	39	0,4	5	13

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-Szulfit (11) ; Rákféle (12) ; Csillagfürt (13) ; Puhatestűek (14)

Élelmezésvezető:.....