



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T	<p><b>Tej(2)</b> Kal: 88 F: 6g Zs: 3g Szh: 9g So:0,2g Tzs:2,0g C:0,0g <b>Búzakorpás rúd(1-2)</b> Kal:155 F: 3g Zs: 2g Szh:13g So:0,5g Tzs:0,0g C:0,9g <b>Margarin</b> Kal: 35 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,1g Tzs:1,1g C:0,1g</p>	<p><b>Tea csipkebogyós</b> Kal: 83 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 20g <b>Sajtos baromfi párizsi(2)</b> Kal: 37 F: 3g Zs: 3g Szh: 0g So:0,4g Tzs:1,0g 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:158 F: 6g Zs: 1g Szh:30g So:1,0g Tzs:0,1g C:0,6g</p>	<p><b>Tea gyümölcsös</b> Kal: 83 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 20g <b>Sertészsír</b> Kal:185 F: 0g Zs:20g Szh: 0g So:0,0g Tzs:7,4g C:0,0g <b>Lilahagyma</b> <b>Kenyér-korpás(1-8)</b> Kal:158 F: 6g Zs: 1g Szh:30g So:1,0g Tzs:0,1g C:0,6g</p>	<p><b>Kakaó(2)</b> Kal:177 F: 6g Zs: 3g Szh:30g So:0,2g Tzs:2,3g C: 22g <b>Kalács - fonott(1-2-3)</b> Kal:143 F: 5g Zs: 1g Szh:28g So:0,9g Tzs:0,0g C:4,6g <b>Margarin</b> Kal: 35 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,1g Tzs:1,1g C:0,1g</p>	<p><b>Tea - citromos</b> Kal: 85 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 20g <b>Túrókrém - pritaminpaprikás(2-3)</b> Kal: 27 F: 0g Zs: 3g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,8g C:0,0g <b>Kenyér-korpás(1-8)</b> Kal:158 F: 6g Zs: 1g Szh:30g So:1,0g Tzs:0,1g C:0,6g</p>
	g	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 278 9 9 22 0,8 3 0,9</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 313 9 8 50 1,4 2 21</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 434 6 21 51 1,0 7 21</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 355 11 8 58 1,1 3 27</p>
E	<p><b>Lebbencsleves(1-3)</b> Kal:159 F: 3g Zs: 7g Szh:18g So:0,7g Tzs:1,3g C:0,2g <b>Vadasragu sertéshúsból(1-2-10-3)</b> Kal:256 F:18g Zs:15g Szh: 9g So:2,6g Tzs:4,9g C:3,8g <b>Tésztaköret(1-3)</b> Kal:293 F:11g Zs: 4g Szh:51g So:0,1g Tzs:0,7g C:1,6g</p>	<p><b>Paradicsomleves(1-3)</b> Kal:209 F: 3g Zs: 5g Szh:37g So:0,7g Tzs:0,6g C: 24g <b>Töltött csirkecomb(1-8-3-2)</b> Kal:322 F:36g Zs: 8g Szh:23g So:1,6g Tzs:2,6g C:0,0g <b>Burgonyapüré(2)</b> Kal:245 F: 4g Zs: 8g Szh:31g So:0,1g Tzs:2,4g C:0,0g</p>	<p><b>Gyümölcsleves(1-2)</b> Kal:205 F: 2g Zs: 4g Szh:38g So:0,0g Tzs:2,1g C: 16g <b>Miskolci sertésapró(1)</b> Kal:306 F:14g Zs:24g Szh: 6g So:0,6g Tzs:3,0g C:0,0g <b>Petrezselymes rizs</b> Kal:326 F: 6g Zs: 9g Szh:55g So:0,0g Tzs:0,8g C:0,0g</p>	<p><b>Daragaluskaleves(1-3)</b> Kal: 83 F: 3g Zs: 1g Szh:16g So:0,5g Tzs:0,2g C:0,0g <b>Burgonyafőzelék(2-1-10)</b> Kal:285 F: 4g Zs:12g Szh:32g So:0,6g Tzs:3,0g C:0,0g <b>Sültkolbász(2-8-10)</b> Kal:197 F:11g Zs:16g Szh: 0g So:1,8g Tzs:8,0g C:0,0g</p>	<p><b>Frankfurti leves(1-2-8)</b> Kal:333 F:12g Zs:22g Szh:18g So:1,7g Tzs:6,4g C:0,5g <b>Kenyér-húsosleveshez(1-8)</b> Kal:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g <b>Mákosléves(1-3-5-7-9)</b> Kal:537 F:15g Zs:18g Szh:76g So:0,1g Tzs:3,3g C: 22g</p>
	g	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 708 32 0 78 3,4 7 5,6</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 776 43 21 90 2,4 6 24</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 837 22 37 98 0,7 6 16</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 565 18 29 48 2,9 11 0,1</p>
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) ; Csillagfű (13) ; Puhatestűek (14)

Élelmezésvezető:.....