



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

| | Tej(2) Kal: 66 F: 5g Zs: 2g Szh: 7g So:0,2g Tzs:1,5g C:0,0g Gabonagolyó(1-2-7-8-9) Kal: 78 F: 2g Zs: 0g Szh:16g So:0,1g Tzs:0,1g C:6,4g | Tea csipkebogyós Kal: 83 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 20g Sajtos baromfi párizsi(2) Kal: 37 F: 3g Zs: 3g Szh: 0g So:0,4g Tzs:1,0g 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:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g | Tea gyümölcsös Kal: 83 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 20g Sertészsír Kal:185 F: 0g Zs:20g Szh: 0g So:0,0g Tzs:7,4g C:0,0g Lilahagyma Kal: 7 F: 0g Zs: 0g Szh: 2g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Kenyér-korpás(1-8) Kal:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g | Kakaó(2) Kalács - fonott(1-2-3) Kal:143 F: 5g Zs: 1g Szh:28g So:0,9g Tzs:0,0g C:4,6g Margarin Kal: 35 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,1g Tzs:1,1g C:0,1g | Tea - citromos Túrókrém - pritaminpaprikás(2) Kal: 37 F: 3g Zs: 2g Szh: 1g So:0,0g Tzs:1,0g C:0,0g Kenyér-korpás(1-8) Kal:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g |
|----------|--|---|---|---|--|
| T | | | | | |
| g | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 144 6 3 23 0,3 2 6,4 | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 287 8 8 45 1,3 2 21 | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 407 5 21 46 0,8 7 21 | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 355 11 8 58 1,1 3 27 | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 253 9 3 46 0,8 1 21 |
| E | Lebbencsleves(1-3) Kal:114 F: 2g Zs: 3g Szh:16g So:0,5g Tzs:0,6g C:0,3g Vadasragu sertéshúsból(1-2-10-3) Kal:201 F:14g Zs:12g Szh: 7g So:1,1g Tzs:4,1g C:1,6g Tésztaköret(1-3) Kal:289 F: 8g Zs:12g Szh:36g So:0,1g Tzs:1,5g C:1,2g | Paradicsomleves(1-3) Kal:166 F: 3g Zs: 3g Szh:31g So:0,6g Tzs:0,3g C: 18g Halrúd (6) Kal:168 F:10g Zs: 8g Szh:11g So:0,0g Tzs:1,8g C:0,0g Burgonyapüré(2) Kal:248 F: 4g Zs: 6g Szh:33g So:0,1g Tzs:1,7g C:0,0g | Gyümölcsleves(2) Kal:147 F: 1g Zs: 4g Szh:25g So:0,0g Tzs:2,0g C: 11g Miskolci sertésapró(1) Kal:246 F:12g Zs:19g Szh: 4g So:0,1g Tzs:2,4g C:0,0g Petrezselymes rizs Kal:224 F: 4g Zs: 5g Szh:39g So:0,0g Tzs:0,5g C:0,0g | Daragalskaleves(1-3) Kal: 64 F: 2g Zs: 1g Szh:12g So:0,4g Tzs:0,1g C:0,0g Burgonyafőzelék(2-1-10) Kal:245 F: 4g Zs:10g Szh:27g So:0,4g Tzs:2,7g C:0,0g Sültkolbász(2-8-10) Kal:169 F:10g Zs:14g Szh: 0g So:1,6g Tzs:6,8g C:0,0g | Frankfurti leves(1-2-8) Kal:387 F:11g Zs:27g Szh:21g So:1,5g Tzs:6,7g C:0,5g Kenyér-húsosleveshez(1) Kal: 80 F: 3g Zs: 0g Szh:16g So:0,5g Tzs:0,0g C:0,3g Mákos-tészta(1-3-5-7-9) Kal:423 F:12g Zs:13g Szh:62g So:0,1g Tzs:2,4g C: 17g |
| g | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 604 24 0 59 1,6 6 3,0 | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 581 17 16 75 0,7 4 18 | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 617 17 29 68 0,1 5 11 | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 477 15 24 40 2,4 10 0,1 | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 889 26 40 99 2,1 9 17 |
| U | Löncs felvágott(8) Kal: 51 F: 3g Zs: 4g Szh: 0g So:0,4g Tzs:0,0g C:0,0g Retek Kal: 3 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g 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:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g | Vajkrém natur(2) Kal: 78 F: 1g Zs: 8g Szh: 0g So:0,2g Tzs:3,9g C:0,0g Gyümölcs o Kal: 17 F: 0g Zs: 0g Szh: 4g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Kenyér-korpás(1-8) Kal:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g | Kópé felvágott(8) Kal: 22 F: 4g Zs: 2g Szh: 0g So:0,4g Tzs:2,1g 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:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g | Kenyér-korpás(1-8) Kal:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g Vitaminkrém(2) Kal: 87 F: 1g Zs: 9g Szh: 0g So:0,2g Tzs:2,2g C:0,0g Retek Kal: 3 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g | Pogácsa-leveles(1-2-3) Kal:260 F: 5g Zs:12g Szh:30g So:0,4g Tzs:0,0g C:0,0g |
| g | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 220 9 9 25 1,3 1 0,6 | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 227 6 9 29 1,1 4 0,5 | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 189 9 6 25 1,2 3 0,6 | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 222 7 10 25 1,1 2 0,5 | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 260 5 12 30 0,4 0 0,0 |

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)

Élelmezésvezető:.....