



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T	<p>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</p>	<p>Tea csipkebogyós Kal: 83 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 20g Kolbászkрем(2-8-10) Kal:112 F: 1g Zs:12g Szh: 0g So:0,2g Tzs:3,4g C:0,0g Kenyér-korpás(1-8) Kal:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g</p>	<p>Tea gyümölcsös Kal: 83 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 20g Soproni felvágott(2-8-10) Kal: 78 F: 5g Zs: 7g Szh: 0g So:0,4g Tzs:2,3g 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</p>	<p>Tea - citromos Kal: 84 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 20g Kenőmájjas-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:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g</p>	
	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 144 6 3 23 0,3 2 6,4</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 328 6 12 45 1,0 3 21</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 329 10 12 45 1,3 3 21</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 267 7 5 45 1,3 2 21</p>	
E	<p>Szamóca krémleves(1-2) Kal:120 F: 2g Zs: 3g Szh:20g So:0,0g Tzs:1,7g C:9,0g Sertéspörkölt(1) Kal:265 F:12g Zs:22g Szh: 4g So:0,9g Tzs:2,5g C:0,0g Bulgur(1-2) Kal:350 F: 8g Zs:13g Szh:48g So:0,0g Tzs:2,1g C:0,0g</p>	<p>Tarhonyaleves burgonyával(1-3) Kal:174 F: 3g Zs:10g Szh:14g So:0,7g Tzs:3,0g C:0,2g Rakott karfiol(2) Kal:378 F:16g Zs:25g Szh:18g So:0,6g Tzs:4,4g C:0,1g</p>	<p>Magyaros zöldbabeleves(1-3) Kal: 82 F: 2g Zs: 3g Szh:11g So:0,4g Tzs:0,4g C:0,2g Mézes-mustáros csirke(10-2) Kal:228 F:26g Zs:11g Szh: 5g So:1,3g Tzs:3,9g C:6,1g Párolt rizs Kal:232 F: 4g Zs: 6g Szh:39g So:0,0g Tzs:0,6g C:0,0g</p>	<p>Tárkonyos csirkeraguleves(2-1) Kal:193 F:16g Zs:10g Szh:10g So:0,1g Tzs:2,8g C:0,0g Krumplisztye(1-3) Kal:349 F:11g Zs: 2g Szh:63g So:0,1g Tzs:0,4g C:1,4g</p>	
	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 734 22 0 72 0,9 6 9,0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 552 19 35 33 1,3 7 0,3</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 543 32 20 56 1,8 5 6,3</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 542 27 12 73 0,2 3 1,4</p>	
U	<p>Májusi 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 Paradicsom Kal: 5 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g 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</p>	<p>Trapista sajt(2) Kal: 76 F: 6g Zs: 6g Szh: 0g So:0,5g Tzs:3,6g 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:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g</p>	<p>Körözött juhtúrós(2) Kal: 32 F: 3g Zs: 2g Szh: 1g So:0,0g Tzs:1,2g 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</p>	<p>Kifli tejes(1-2) Kal:140 F: 4g Zs: 1g Szh:27g So:0,4g Tzs:0,0g C:1,6g Kockasajt(2) Kal: 35 F: 2g Zs: 3g Szh: 1g So:0,2g Tzs:1,7g C:0,0g</p>	
	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 203 10 6 26 1,1 3 0,6</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 246 11 10 25 1,4 5 0,6</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 181 8 3 29 0,8 1 0,5</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 175 6 4 28 0,5 2 1,6</p>	

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) Dió (9) ; Mustár (10) ; SO2-Szulfid (11) ; Rák (12) ; Csillagfű (13) ; Puhatestű (14)

Élelmiszevizsgálati:.....