



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T	<p>Tea csipkebogyós Kal: 83 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 20g</p> <p>Puding poharas(2) Kal: 74 F: 4g Zs: 2g Szh:10g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p> <p>Kifli tejes(1-2) Kal:140 F: 4g Zs: 1g Szh:27g So:0,4g Tzs:0,0g C:1,6g</p>	<p>Tea gyümölcsös Kal: 83 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 20g</p> <p>Párizsi - baromfi Kal:104 F: 3g Zs:10g Szh: 1g So:0,7g Tzs:3,8g C:0,0g</p> <p>Margarin Kal: 35 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,1g Tzs:1,1g C:0,1g</p> <p>Kenyér-korpás(1-8) Kal:158 F: 6g Zs: 1g Szh:30g So:1,0g Tzs:0,1g C:0,6g</p>	<p>Tej(2) Kal: 88 F: 6g Zs: 3g Szh: 9g So:0,2g Tzs:2,0g C:0,0g</p> <p>Csokoládékrém a(1-7-9) Kal: 0 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p> <p>Kenyér-korpás(1-8) Kal:158 F: 6g Zs: 1g Szh:30g So:1,0g Tzs:0,1g C:0,6g</p>	<p>Sertészsír Kal:185 F: 0g Zs:20g Szh: 0g So:0,0g Tzs:7,4g C:0,0g</p> <p>Lilahagyma Kal: 7 F: 0g Zs: 0g Szh: 2g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p> <p>Kenyér-korpás(1-8) Kal:158 F: 6g Zs: 1g Szh:30g So:1,0g Tzs:0,1g C:0,6g</p> <p>Tea csipkebogyós Kal: 83 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 20g</p>	<p>Limonádé Kal: 85 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 20g</p> <p>Sonka-pizza(8) Kal: 31 F: 5g Zs: 1g Szh: 0g So:0,5g Tzs:0,5g C:0,0g</p> <p>Margarin Kal: 35 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,1g Tzs:1,1g C:0,1g</p> <p>Uborka friss Kal: 2 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p> <p>Kenyér-korpás(1-8) Kal:158 F: 6g Zs: 1g Szh:30g So:1,0g Tzs:0,1g C:0,6g</p>
	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>297 8 3 57 0,4 0 22</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>381 9 14 51 1,8 5 21</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>246 12 4 39 1,2 2 0,6</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>434 6 21 51 1,0 7 21</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>312 11 6 50 1,5 2 21</p>
E	<p>Kertészleves gazdagon(1-3) Kal: 49 F: 2g Zs: 0g Szh:10g So:0,5g Tzs:0,0g C:0,2g</p> <p>Kapros csirkemell Kal:134 F:21g Zs: 5g Szh: 0g So:0,6g Tzs:0,9g C:0,0g</p> <p>Párolt rizs Kal:325 F: 5g Zs: 9g Szh:55g So:0,0g Tzs:0,8g C:0,0g</p>	<p>Brokkollikrémleves(1-2) Kal:128 F: 4g Zs: 8g Szh: 9g So:0,9g Tzs:3,0g C:0,4g</p> <p>Zsemlekočka(1-2) Kal: 70 F: 2g Zs: 0g Szh:15g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p> <p>Rántott borda(1-3) Kal:371 F:22g Zs:18g Szh:29g So:0,4g Tzs:3,7g C:0,0g</p> <p>Petrezselymes burgonya(2) Kal:279 F: 4g Zs: 5g Szh:40g So:0,0g Tzs:0,9g C:0,0g</p>	<p>Tarhonyaleves-zöldséges(1-3) Kal:367 F:13g Zs: 6g Szh:63g So:1,0g Tzs:0,8g C:2,0g</p> <p>Babfőzelék(1-2) Kal:417 F:20g Zs:10g Szh:59g So:5,4g Tzs:2,6g C:2,4g</p> <p>Csirke nuggets sütőben sült(1-3-8) Kal:152 F:12g Zs: 6g Szh:12g So:1,1g Tzs:1,6g C:0,0g</p> <p>Kenyér-főzelékhez(1-8) Kal:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g</p> <p>Sütemény a(1) Kal:289 F: 3g Zs:15g Szh:35g So:0,0g Tzs:9,2g C: 13g</p>	<p>Eperkrémleves(1-2) Kal:163 F: 2g Zs: 4g Szh:27g So:0,0g Tzs:2,2g C: 17g</p> <p>Húsostészta(1) Kal:536 F:27g Zs:19g Szh:62g So:0,5g Tzs:3,9g C:2,0g</p> <p>Sajtszórat(2) Kal: 76 F: 6g Zs: 6g Szh: 0g So:0,5g Tzs:3,6g C:0,0g</p>	<p>Burgonyaleves - kolbászos(1-2-8-10) Kal:310 F:13g Zs:18g Szh:19g So:2,1g Tzs:8,9g C:0,0g</p> <p>Kenyér-húsosleveshez(1-8) Kal:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g</p> <p>Káposztás kočka(1-3) Kal:488 F:12g Zs:21g Szh:60g So:0,7g Tzs:2,5g C:5,7g</p>
	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>508 28 0 65 1,1 2 0,2</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>849 32 31 92 1,3 8 0,4</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>1357 54 37 195 8,4 14 18</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>776 34 29 90 1,0 10 19</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>930 30 39 104 3,6 11 6,2</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) ; Csillagfűrt (13) ; Puhatestűek (14)

Élelmiszervezető:.....