



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T	<p><b>Tej(2)</b> Kal: 66 F: 5g Zs: 2g Szh: 7g So:0,2g Tzs:1,5g C:0,0g <b>Gabonagyolító(1-2-7-8-9)</b> Kal: 78 F: 2g Zs: 0g Szh:16g So:0,1g Tzs:0,1g C:6,4g</p>	<p><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</p>	<p><b>Tej(2)</b> Kal: 66 F: 5g Zs: 2g Szh: 7g So:0,2g Tzs:1,5g C:0,0g <b>Csokoládékrém a(1-7-9)</b> Kal: 0 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</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> 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</p>	<p><b>Limonádé</b> Kal: 85 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 20g <b>Sonka-pizza(8)</b> Kal: 31 F: 5g Zs: 1g Szh: 0g So:0,5g Tzs:0,5g C:0,0g <b>Margarin</b> Kal: 35 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,1g Tzs:1,1g C:0,1g <b>Uborka friss</b> Kal: 2 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</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 354 8 14 46 1,6 5 21</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 198 10 3 32 1,0 2 0,5</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 407 5 21 46 0,8 7 21</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 285 10 6 45 1,4 2 21</p>
E	<p><b>Kertészleves gazdagon(1-3)</b> Kal: 48 F: 2g Zs: 0g Szh: 9g So:0,3g Tzs:0,0g C:0,2g <b>Kapros csirkemell</b> Kal:100 F:16g Zs: 4g Szh: 0g So:0,1g Tzs:0,6g C:0,0g <b>Párolt rizs</b> Kal:232 F: 4g Zs: 6g Szh:39g So:0,0g Tzs:0,6g C:0,0g</p>	<p><b>Brokkolikrémléves(1-2)</b> Kal: 98 F: 3g Zs: 6g Szh: 6g So:0,7g Tzs:2,6g C:0,2g <b>Zsemlekočka(1-2)</b> Kal: 53 F: 1g Zs: 0g Szh: 6g So:0,2g Tzs:0,0g C:0,0g <b>Miskolci sertésapró(1)</b> Kal:246 F:12g Zs:19g Szh: 4g So:0,1g Tzs:2,4g C:0,0g <b>Burgonyapüré(2)</b> Kal:248 F: 4g Zs: 6g Szh:33g So:0,1g Tzs:1,7g C:0,0g</p>	<p><b>Tarhonyaleves-zöldéses(1-3)</b> Kal: 81 F: 2g Zs: 3g Szh:11g So:0,5g Tzs:0,6g C:0,3g <b>Babfőzelék(1-2)</b> Kal:316 F:15g Zs: 9g Szh:42g So:0,6g Tzs:2,5g C:0,2g <b>Csirke nuggets sütőben sült(1-3-8)</b> Kal:104 F: 8g Zs: 4g Szh: 8g So:0,8g Tzs:1,1g 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</p>	<p><b>Eperkrémléves(1-2)</b> Kal:163 F: 2g Zs: 4g Szh:27g So:0,0g Tzs:2,2g C: 17g <b>Húsostészta(1)</b> Kal:420 F:21g Zs:16g Szh:48g So:0,4g Tzs:3,1g C:1,5g <b>Sajtszórat(2)</b> Kal: 76 F: 6g Zs: 6g Szh: 0g So:0,5g Tzs:3,6g C:0,0g</p>	<p><b>Burgonyaleves - kolbászos(2-1)</b> Kal:237 F: 9g Zs:14g Szh:15g So:1,3g Tzs:5,9g 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>Káposztás kočka(1-3)</b> Kal:345 F: 9g Zs:14g Szh:44g So:0,5g Tzs:1,7g C:3,7g</p>
	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 380 22 0 49 0,4 1 0,2</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 645 20 32 49 1,1 7 0,2</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 581 28 17 75 2,3 4 0,8</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 660 28 26 75 0,9 9 18</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 662 21 28 74 2,3 8 4,0</p>
U	<p><b>Tonhalkrém (6-3-10)</b> Kal: 56 F: 4g Zs: 4g Szh: 0g So:0,0g Tzs:1,3g C:0,1g <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</p>	<p><b>Trapista sajt(2)</b> Kal: 76 F: 6g Zs: 6g Szh: 0g So:0,5g Tzs:3,6g C:0,0g <b>Margarin</b> Kal: 35 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,1g Tzs:1,1g C:0,1g <b>Paradicsom</b> Kal: 5 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g 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</p>	<p><b>Májusi 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</p>	<p><b>Gyümölcs o</b> Kal: 17 F: 0g Zs: 0g Szh: 4g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g <b>Pogácsa-leveles(1-2-3)</b> Kal:260 F: 5g Zs:12g Szh:30g So:0,4g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p><b>Sajtos stangli(1-2-3)</b> Kal:231 F: 5g Zs:12g Szh:26g So:1,3g Tzs:0,0g C:0,0g</p>
	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 196 9 5 26 0,9 1 0,7</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 248 11 10 26 1,4 5 0,6</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 202 10 6 25 1,1 3 0,6</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 277 6 13 34 0,4 0 0,0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 231 5 12 26 1,3 0 0,0</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) Dióféle (9) ; Mustár (10) ; SO2-Szulfid (11) ; Rákféle (12) ; Csillagfűrt (13) ; Puhatestűek (14)

Élelmezésvezető:.....