



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T	<p>Tej(2) Kal: 88 F: 6g Zs: 3g Szh: 9g So:0,2g Tzs:2,0g C:0,0g</p> <p>Briós(1-2-3) Kal:164 F: 4g Zs: 4g Szh:28g So:0,3g Tzs:1,5g C:4,7g</p>	<p>Tea csipkebogyós Kal: 83 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 20g</p> <p>Sajtos baromfi párizsi(2) Kal: 37 F: 3g Zs: 3g Szh: 0g So:0,4g Tzs:1,0g 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>Limonádé Kal: 85 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 20g</p> <p>Vajkrém magyaros(2) Kal: 78 F: 1g Zs: 8g Szh: 0g So:0,2g Tzs:3,9g 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 gyümölcsös Kal:111 F: 0g Zs: 0g Szh:27g So:0,0g Tzs:0,0g C: 27g</p> <p>Vitaminkrém(2) Kal:133 F: 0g Zs:14g Szh: 1g So:0,0g Tzs:3,8g C:0,0g</p> <p>Retek 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>
	g	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>252 10 7 38 0,5 4 4,7</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>313 9 8 50 1,4 2 21</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>321 7 9 50 1,2 4 21</p>
E	<p>Gombaleves zöldséges(1-3) Kal: 81 F: 4g Zs: 2g Szh:11g So:0,5g Tzs:0,3g C:0,2g</p> <p>Zöldbabfőzelék(1-2-10) Kal:177 F: 5g Zs: 7g Szh:24g So:0,6g Tzs:2,4g C:5,2g</p> <p>Fasírt golyó sütőben sült a(1-3-8) Kal:151 F: 2g Zs: 7g Szh: 1g So:0,8g Tzs:7,1g 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>Paradicsomleves(1-3) Kal:209 F: 3g Zs: 5g Szh:37g So:0,7g Tzs:0,6g C: 24g</p> <p>Pásztorbulgur(11-8) Kal:552 F:19g Zs:29g Szh:47g So:1,8g Tzs:5,7g C:0,2g</p> <p>Kovácsos uborka Kal: 14 F: 1g Zs: 0g Szh: 2g So:1,1g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Karfiolleves tejfölös(2-1-3) Kal:177 F: 4g Zs:12g Szh:13g So:0,6g Tzs:2,9g C:0,1g</p> <p>Rakottburgonya kolbásszal(2-3-1) Kal:670 F:20g Zs:33g Szh:55g So:2,0g Tzs: 11g C:0,0g</p>	<p>Sertésraguleves(1-3) Kal:175 F:15g Zs: 8g Szh:10g So:0,6g Tzs:2,1g C:0,1g</p> <p>Túrós csusza(1-3-2) Kal:515 F:22g Zs:22g Szh:54g So:0,4g Tzs:8,0g C:1,6g</p>
	g	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>541 16 17 61 2,7 10 5,9</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>775 24 34 85 3,7 6 24</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>848 24 45 68 2,6 14 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)

Élelmiszervezető:.....