



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 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</p>	<p>Limonádé Kal: 85 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 20g Joghurt gyümölcsös literes b(2) Kal: 40 F: 4g Zs: 4g Szh: 5g So:0,0g Tzs:2,0g C:0,0g Kifli - ovis(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 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 Kenyér-korpás(1-8) Kal:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g</p>
	g	<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 287 8 8 45 1,3 2 21</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 265 9 6 52 0,4 2 22</p>
E	<p>Gombaleves zöldséges(1-3) Kal: 79 F: 4g Zs: 2g Szh:10g So:0,3g Tzs:0,3g C:0,2g Zöldbabfőzelék(1-2-10) Kal:132 F: 3g Zs: 6g Szh:16g So:0,4g Tzs:2,3g C:3,1g Fasírt golyó sütőben sült(1-3-8) Kal:106 F: 1g Zs: 6g Szh: 1g So:0,5g Tzs:4,6g C:0,0g Kenyér-főzelékhez(1-8) Kal: 79 F: 3g Zs: 0g Szh:15g So:0,5g Tzs:0,0g C:0,3g</p>	<p>Paradicsomleves(1-3) Kal:166 F: 3g Zs: 3g Szh:31g So:0,6g Tzs:0,3g C: 18g Pásztorbúlgur(11-8) Kal:405 F:15g Zs:20g Szh:37g So:0,8g Tzs:3,3g C:0,2g Kovásszos uborka Kal: 12 F: 1g Zs: 0g Szh: 2g So:1,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Karfiolleves tejfölös(2-1-3) Kal:144 F: 3g Zs:10g Szh:10g So:0,7g Tzs:2,6g C:0,1g Gyrosos csirkehús Kal:225 F:19g Zs:15g Szh: 2g So:1,5g Tzs:2,3g C:0,0g Burgonyapüré(2) Kal:248 F: 4g Zs: 6g Szh:33g So:0,1g Tzs:1,7g C:0,0g</p>	<p>Sertésraguleves(1-3) Kal:210 F:11g Zs:14g Szh: 9g So:0,5g Tzs:1,7g C:0,1g Túrós csusza(1-3-2) Kal:344 F:18g Zs:12g Szh:39g So:0,1g Tzs:4,4g C:1,2g</p>
	g	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 396 11 15 42 1,8 7 3,6</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 583 19 22 70 2,3 4 19</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 617 27 30 45 2,3 7 0,1</p>
U	<p>Kenőmájás-sertés(8) Kal: 49 F: 2g Zs: 4g Szh: 0g So:0,4g Tzs:2,0g 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</p>	<p>Gyümölcs o Kal: 17 F: 0g Zs: 0g Szh: 4g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g 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>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 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>Croissan-vajas(1-2-3) Kal:177 F: 6g Zs: 5g Szh:45g So:0,8g Tzs:0,0g C: 13g</p>
	g	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 188 7 5 27 1,3 2 0,5</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 191 6 4 31 0,5 2 1,6</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 194 10 7 26 1,2 3 0,6</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) Dióféle (9) ; Mustár (10) ; SO2-Szulfid (11) ; Rákféle (12) ; Csillagfűrt (13) ; Puhatestűek (14)

Élelmiszervezető:.....