



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

	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	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 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	Karamellástej(2) Kal:131 F: 5g Zs: 2g Szh:22g So:0,2g Tzs:1,5g C: 16g Kalács - fonott(1-2-3) Kal:143 F: 5g Zs: 1g Szh:28g So:0,9g Tzs:0,0g C:4,6g Margarin Kal: 35 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,1g Tzs:1,1g C:0,1g	Tea gyümölcsös Kal: 83 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 20g Párizsikrem(2-10) Kal: 70 F: 2g Zs: 7g Szh: 0g So:0,4g Tzs:1,6g C:0,0g Kenyér-korpás(1-8) Kal:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g	Limonádé Kal: 85 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 20g Veronai 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
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 144 6 3 23 0,3 2 6,4	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 335 6 12 46 1,0 3 21	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 309 9 7 50 1,1 3 21	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 285 7 7 45 1,2 2 21	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 288 10 6 46 1,1 3 21
T					
E	Fokhagymakrémleves(1-2-10) Kal:124 F: 2g Zs: 8g Szh:10g So:1,2g Tzs:2,7g C:0,4g Levesgyöngy(1-2-3) Kal: 83 F: 1g Zs: 5g Szh: 8g So:0,3g Tzs:2,6g C:0,0g Rizseshus(1) Kal:365 F:16g Zs:12g Szh:45g So:0,5g Tzs:2,3g Cékla savanyúság Kal: 16 F: 1g Zs: 0g Szh: 3g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g	Lebbensleves(1-3) Kal:114 F: 2g Zs: 3g Szh:16g So:0,5g Tzs:0,6g C:0,3g Zöldborsófőzelék(1-2) Kal:214 F: 8g Zs: 5g Szh:31g So:0,7g Tzs:2,2g C:3,1g Grill virsli(8) Kal:104 F: 8g Zs: 8g Szh: 0g So: 1,3g Tzs:3,2g C:0,0g Kenyér-főzelékhez(1-8) Kal: 79 F: 3g Zs: 0g Szh:15g So:0,5g Tzs:0,0g C:0,3g	Legényfogó leves(2-1-3) Kal:184 F:15g Zs: 9g Szh: 9g So:0,5g Tzs:3,2g C:0,1g Krumplistészta(1-3) Kal:349 F:11g Zs: 2g Szh:63g So:0,1g Tzs:0,4g C:1,4g	Daragaluskaleves(1-3) Kal: 64 F: 2g Zs: 1g Szh:12g So:0,4g Tzs:0,1g C:0,0g Ananászos csirkemell o(2-1) Kal:246 F:17g Zs:17g Szh: 3g So:0,5g Tzs:3,8g C:0,0g Párolt rizs Kal:232 F: 4g Zs: 6g Szh:39g So:0,0g Tzs:0,6g C:0,0g Sütemény a(1) Kal:289 F: 3g Zs:15g Szh:35g So:0,0g Tzs:9,2g C: 13g	Köménymagleves(1) Kal:163 F: 1g Zs:15g Szh: 5g So:0,4g Tzs:1,7g C:0,0g Zsemlekočka(1-2) Kal: 53 F: 1g Zs: 0g Szh: 6g So:0,2g Tzs:0,0g C:0,0g Lecsós sertéstokány(1) Kal:172 F:14g Zs:10g Szh: 5g So:0,7g Tzs:2,3g C:0,1g Tésztaköret(1-3) Kal:289 F: 8g Zs:12g Szh:36g So:0,1g Tzs:1,5g C:1,2g
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 588 20 0 65 2,2 8 0,4	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 512 22 17 62 2,9 6 3,6	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 533 26 12 71 0,6 4 1,5	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 831 26 38 90 0,9 14 13	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 676 23 37 52 1,4 6 1,3
U	Sonka-pizza(8) Kal: 31 F: 5g Zs: 1g Szh: 0g So:0,5g Tzs:0,5g 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	Joghurt gyümölcsös poharas a(2) Kal:210 F:25g Zs:23g Szh:25g So:0,3g Tzs:1,2g Kifli tej(1-2) Kal:140 F: 4g Zs: 1g Szh:27g So:0,4g Tzs:0,0g C:1,6g Gyümölcs o Kal: 17 F: 0g Zs: 0g Szh: 4g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Löncs felvágott(8) Kal: 51 F: 3g Zs: 4g Szh: 0g So:0,4g Tzs:0,0g C:0,0g Margarin Kal: 35 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,1g Tzs:1,1g C:0,1g 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	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	Túrórudi(2-7-8-9) Kal:109 F: 3g Zs: 6g Szh:12g So:0,0g Tzs:4,6g C: 11g Kifli tej(1-2) Kal:140 F: 4g Zs: 1g Szh:27g So:0,4g Tzs:0,0g C:1,6g
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 203 10 6 26 1,4 2 0,6	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 367 30 25 56 0,7 1 1,6	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 219 9 9 25 1,3 1 0,6	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 246 11 10 25 1,4 5 0,6	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 249 7 7 39 0,4 5 1,3

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) Mogyoró (7) Szója (8) Dióféle (9) ;Mustár (10) ;SO2-Szulfid (11) ;Rákféle (12) ;Csillagfűrt (13) ;Puhatestűek (14)

Élelmezésvezető:.....

.....