



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>Méz Kal: 80 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 40g</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>Tea csipkebogyós Kal: 83 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 20g</p> <p>Kolbászkрем(2-8-10) Kal: 95 F: 2g Zs: 9g Szh: 0g So:0,4g Tzs:3,0g 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>Karamellástej(2) Kal:175 F: 6g Zs: 3g Szh:29g So:0,2g Tzs:2,0g C: 22g</p> <p>Kalács - fonott(1-2-3) Kal:143 F: 5g Zs: 1g Szh:28g So:0,9g Tzs:0,0g C:4,6g</p> <p>Margarin Kal: 35 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,1g Tzs:1,1g C:0,1g</p>	<p>Tea gyümölcsös Kal:111 F: 0g Zs: 0g Szh:27g So:0,0g Tzs:0,0g C: 27g</p> <p>Párizsikrém(2-10) Kal: 55 F: 2g Zs: 5g Szh: 0g So:0,4g 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>Veronai felvágott(8) Kal: 32 F: 4g Zs: 2g Szh: 0g So:0,2g Tzs:2,2g 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>Paradicsom Kal: 5 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g 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>361 12 8 59 1,3 3 41</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>344 8 10 51 1,4 3 21</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>353 11 8 57 1,1 3 26</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>324 8 6 56 1,4 1 28</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>315 11 6 51 1,3 3 21</p>
E	<p>Fokhagymakrémleves(1-2-10) Kal:157 F: 2g Zs:11g Szh:11g So:1,5g Tzs:3,1g C:0,5g</p> <p>Levesgyöngy(1-2-3) Kal:111 F: 2g Zs: 7g Szh:10g So:0,4g Tzs:3,4g C:0,0g</p> <p>Rizseshus(1) Kal:457 F:20g Zs:15g Szh:56g So:0,7g Tzs:2,9g</p> <p>Cékla savanyúság Kal: 19 F: 1g Zs: 0g Szh: 4g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Lebbencsleves(1-3) Kal:159 F: 3g Zs: 7g Szh:18g So:0,7g Tzs:1,3g C:0,2g</p> <p>Zöldborsófőzelék(1-2) Kal:273 F:10g Zs: 6g Szh:41g So:0,7g Tzs:2,3g C:5,1g</p> <p>Grill virsli(8) Kal:104 F: 8g Zs: 8g Szh: 0g So: 1,3g Tzs:3,2g 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>Legényfogyó leves(2-1-3) Kal:232 F:19g Zs:11g Szh:13g So:0,6g Tzs:3,5g</p> <p>Krumplitészta(1-3) Kal:407 F:13g Zs: 3g Szh:73g So:0,2g Tzs:0,4g C:1,6g</p>	<p>Daraguluskaleves(1-3) Kal: 83 F: 3g Zs: 1g Szh:16g So:0,5g Tzs:0,2g C:0,0g</p> <p>Töltött csirkecomb a(1-8-3-2) Kal:372 F:39g Zs: 9g Szh:31g So:2,1g Tzs:2,6g C:0,6g</p> <p>Rizibizi Kal:404 F: 8g Zs:10g Szh:68g So:0,0g Tzs:0,9g C:0,0g</p>	<p>Köménymagleves(1) Kal:221 F: 1g Zs:20g Szh: 7g So:0,4g Tzs:2,3g C:0,0g</p> <p>Zsemlekočka(1-2) Kal: 70 F: 2g Zs: 0g Szh:15g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p> <p>Leccsós sertéstokány(1) Kal:238 F:18g Zs:14g Szh: 7g So:1,1g Tzs:3,1g C:0,2g</p> <p>Tésztaköret(1-3) Kal:293 F:11g Zs: 4g Szh:51g So:0,1g Tzs:0,7g C:1,6g</p>
	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>743 25 0 81 2,7 9 0,5</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>669 27 21 84 3,5 7 5,8</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>639 32 14 86 0,8 4 1,8</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>859 49 19 115 2,7 4 0,6</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>821 32 39 80 1,7 6 1,8</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) Mogyoró (7) Szója (8) Dióféle (9) ;Mustár (10) ;SO2-Szulfid (11) ;Rákféle (12) ;Csillagfűrt (13) ;Puhatestűek (14)

Élelmiszervezető:

.....