



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 Kifli-fokhagymás tejfőlés(1-2) Kal:155 F: 7g Zs: 2g Szh:19g So:0,5g Tzs:0,0g C:0,0g Margarin Kal: 35 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,1g Tzs:1,1g C:0,1g</p>	<p>Limonádé Kal: 85 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 20g Vajkrém natúr(2) Kal: 78 F: 1g Zs: 8g Szh: 0g So:0,2g Tzs:3,9g C:0,0g Retek Kal: 2 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Kenyér-korpás(1-8) Kal:158 F: 6g Zs: 1g Szh:30g So:1,0g Tzs:0,1g C:0,6g</p>	<p>Kakaó(2) Kal:177 F: 6g Zs: 3g Szh:30g So:0,2g Tzs:2,3g C: 22g Mákos rigó o(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 Zala felvágott Kal: 45 F: 3g Zs: 4g Szh: 1g So:0,4g Tzs:1,4g 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:158 F: 6g Zs: 1g Szh:30g So:1,0g Tzs:0,1g C:0,6g</p>	<p>Tea - citromos Kal: 85 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 20g 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 Margarin Kal: 35 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,1g Tzs:1,1g C:0,1g 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 278 13 9 28 0,8 3 0,1</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 323 7 9 50 1,2 4 21</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 341 11 8 59 0,5 4 27</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 321 9 8 50 1,5 3 21</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 334 9 9 52 1,5 3 21</p>
E	<p>Lábatlanleves(1-3) Kal: 89 F: 3g Zs: 1g Szh:18g So:0,6g Tzs:0,3g C:0,1g Tökfőzelék(2-1) Kal:157 F: 3g Zs: 9g Szh:16g So:0,6g Tzs:2,6g C:4,1g 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 Kenyér-főzelékhez(1-8) Kal:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g</p>	<p>Tarhonyaleves burgonyával(1-3) Kal:164 F: 3g Zs: 9g Szh:16g So:1,0g Tzs:1,0g C:0,2g Mézes-mustáros csirke(10-2) Kal:228 F:26g Zs:11g Szh: 5g So:1,3g Tzs:3,9g C:6,1g Párolt rizs Kal:325 F: 5g Zs: 9g Szh:55g So:0,0g Tzs:0,8g C:0,0g</p>	<p>Brokkolikrémeleves(1-2) Kal:128 F: 4g Zs: 8g Szh: 9g So:0,9g Tzs:3,0g C:0,4g Zsemlekočka(1-2) Kal: 70 F: 2g Zs: 0g Szh:15g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Miskolci sertésapró(1) Kal:306 F:14g Zs:24g Szh: 6g So:0,6g Tzs:3,0g C:0,0g Bulgur(1-2) Kal:350 F: 8g Zs:13g Szh:48g So:0,0g Tzs:2,1g C:0,0g</p>	<p>Csontleves(1-3-4) Kal: 98 F: 5g Zs: 2g Szh: 8g So:0,6g Tzs:0,5g C:0,2g Főtt sertéshús Kal:130 F:17g Zs: 6g Szh: 0g So:0,0g Tzs:2,3g C:0,0g Főtt burgonya 1/2 adag Kal:114 F: 2g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Gyümölcs öntet Kal: 97 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 20g</p>	<p>Frankfurti leves(1-2-8) Kal:333 F:12g Zs:22g Szh:18g So:1,7g Tzs:6,4g Kenyér-húsosleveshez(1-8) Kal:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g Darásmetélt(1-3) Kal:597 F:13g Zs:12g Szh:**g So:0,2g Tzs:1,5g C:</p>
	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 529 13 0 59 2,8 10 4,6</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 718 34 28 76 2,4 6 6,3</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 854 29 45 78 1,6 8 0,4</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 440 24 8 49 0,6 3 21</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 1062 31 34 149 2,8 8 33</p>
u					
g					

Eteleink 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) Szója (8) Dióféle (9) ;Mustár (10) ;SO2-Szulfid (11) ;Rákké (12) ;Csillagfürt (13) ;Puhatestűek (14)

Élelmiszer-vezető:

.....