



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

	<b>Tej(2)</b>	<b>Limonádé</b>	<b>Kakaó(2)</b>	<b>Tea csipkebogyós</b>	<b>Tea - citromos</b>
<b>T</b>	Kal: 66 F: 5g Zs: 2g Szh: 7g So:0,2g Tzs:1,5g C:0,0g <b>Gabonagolyó(1-2-7-8-9)</b> Kal: 78 F: 2g Zs: 0g Szh:16g So:0,1g Tzs:0,1g C:6,4g	Kal: 85 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 20g <b>Vajkrém natur(2)</b> Kal: 78 F: 1g Zs: 8g Szh: 0g So:0,2g Tzs:3,9g C:0,0g <b>Kenyér-korpás(1-8)</b> Kal:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g	Kal: 177 F: 6g Zs: 3g Szh:30g So:0,2g Tzs:2,3g C: 22g <b>Kifli - ovis(1-2)</b> Kal:140 F: 4g Zs: 1g Szh:27g So:0,4g Tzs:0,0g C: 1,6g <b>Margarin</b> Kal: 35 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,1g Tzs:1,1g C:0,1g	Kal: 83 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 20g <b>Zala felvágott</b> Kal: 45 F: 3g Zs: 4g Szh: 1g So:0,4g Tzs:1,4g C:0,0g <b>Margarin</b> Kal: 35 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,1g Tzs:1,1g C:0,1g <b>Kenyér-korpás(1-8)</b> Kal:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g	Kal: 84 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 20g <b>Kenőmájás-sertés(8)</b> Kal: 49 F: 2g Zs: 4g Szh: 0g So:0,4g Tzs:2,0g C:0,0g <b>Lilahagyma</b> Kal: 7 F: 0g Zs: 0g Szh: 2g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g <b>Margarin</b> Kal: 35 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,1g Tzs:1,1g C:0,1g <b>Kenyér-korpás(1-8)</b> Kal:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g
<b>g</b>	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 295 6 9 45 1,1 4 21	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 352 11 9 57 0,6 3 24	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 295 8 8 45 1,3 3 21	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 307 7 9 47 1,3 3 21
<b>E</b>	<b>Lábatlanleves(1-3)</b> Kal: 89 F: 3g Zs: 1g Szh:18g So:0,6g Tzs:0,3g C:0,1g <b>Tökfőzelék(2-1)</b> Kal:419 F: 3g Zs: 7g Szh:85g So:0,4g Tzs:2,4g C: 71g <b>Fasírt golyó sütőben sült a(1-3-8)</b> Kal:151 F: 2g Zs: 7g Szh: 1g So:0,8g Tzs:7,1g C:0,0g <b>Kenyér-főzelékhez(1-8)</b> Kal: 79 F: 3g Zs: 0g Szh:15g So:0,5g Tzs:0,0g C:0,3g	<b>Tarhonyaleves burgonyával(1-3)</b> Kal:174 F: 3g Zs:10g Szh:14g So:0,7g Tzs:3,0g C:0,2g <b>Mézes-mustáros csirke(10-2)</b> Kal:228 F:26g Zs:11g Szh: 5g So:1,3g Tzs:3,9g C:6,1g <b>Párolt rizs</b> Kal:232 F: 4g Zs: 6g Szh:39g So:0,0g Tzs:0,6g C:0,0g	<b>Brokkolikrémleves(1-2)</b> Kal: 98 F: 3g Zs: 6g Szh: 6g So:0,7g Tzs:2,6g C:0,2g <b>Zsemlekocka(1-2)</b> Kal: 53 F: 1g Zs: 0g Szh: 6g So:0,2g Tzs:0,0g C:0,0g <b>Miskolci sertésapró(1)</b> Kal:246 F:12g Zs:19g Szh: 4g So:0,1g Tzs:2,4g C:0,0g <b>Bulgur(1-2)</b> Kal:350 F: 8g Zs:13g Szh:48g So:0,0g Tzs:2,1g C:0,0g	<b>Csontleves(1-3)</b> Kal: 76 F: 3g Zs: 1g Szh: 9g So:0,5g Tzs:0,2g C:0,2g <b>Főtt sertéshús</b> Kal: 98 F:13g Zs: 5g Szh: 0g So:0,0g Tzs:1,7g C:0,0g <b>Főtt burgonya 1/2 adag</b> Kal:141 F: 2g Zs: 0g Szh:24g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g <b>Gyümölcs öntet(2-1)</b> Kal:196 F: 4g Zs: 4g Szh:32g So:0,0g Tzs:2,2g C: 10g	<b>Frankfurti leves(1-2-8)</b> Kal:387 F:11g Zs:27g Szh:21g So:1,5g Tzs:6,7g <b>Kenyér-húsosleveshez(1)</b> Kal: 80 F: 3g Zs: 0g Szh:16g So:0,5g Tzs:0,0g C:0,3g <b>Darásmetélt(1-3)</b> Kal:470 F:11g Zs: 7g Szh:87g So:0,1g Tzs:0,9g C: 24g
<b>g</b>	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 738 11 0 118 2,3 10 72	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 635 33 27 59 2,0 7 6,3	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 746 24 38 65 1,0 7 0,2	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 511 21 10 65 0,5 4 10	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 936 25 35 123 2,2 8 25
<b>U</b>	<b>Sajtos baromfi párizsi(2)</b> Kal: 37 F: 3g Zs: 3g Szh: 0g So:0,4g Tzs:1,0g C:0,0g <b>Margarin</b> Kal: 35 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,1g Tzs:1,1g C:0,1g <b>Paradicsom</b> Kal: 5 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g <b>Kenyér-korpás(1-8)</b> Kal:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g	<b>Gyümölcs o</b> Kal: 17 F: 0g Zs: 0g Szh: 4g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g <b>Rockasajt(2)</b> Kal: 35 F: 2g Zs: 3g Szh: 1g So:0,2g Tzs:1,7g C:0,0g <b>Kifli tejés(1-2)</b> Kal:140 F: 4g Zs: 1g Szh:27g So:0,4g Tzs:0,0g C:1,6g	<b>Májusi felvágott(8)</b> Kal: 32 F: 4g Zs: 2g Szh: 0g So:0,2g Tzs:2,2g C:0,0g <b>Margarin</b> Kal: 35 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,1g Tzs:1,1g C:0,1g <b>Paradicsom</b> Kal: 5 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g <b>Kenyér-korpás(1-8)</b> Kal:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g	<b>Trapista sajt(2)</b> Kal: 76 F: 6g Zs: 6g Szh: 0g So:0,5g Tzs:3,6g C:0,0g <b>Margarin</b> Kal: 35 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,1g Tzs:1,1g C:0,1g <b>Üborka friss</b> Kal: 2 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g <b>Kenyér-korpás(1-8)</b> Kal:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g	<b>Pogácsa - tepertős(1-2-3-5)</b> Kal:312 F: 8g Zs:14g Szh:38g So:0,5g Tzs:0,0g C:0,0g
<b>g</b>	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 208 8 8 26 1,3 2 0,6	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 191 6 4 31 0,5 2 1,6	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 203 10 6 26 1,1 3 0,6	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 245 11 10 25 1,4 5 0,6	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 312 8 14 38 0,5 0 0,0

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) ;Csillagfürt (13) ;Puhatestűek (14)

Élelmezésvezető:.....

.....