



| g | F | Zs | Sz | Só | T. zs | Cuk | Kcal | F | Zs | Sz | Só | T. zs | Cuk | Kcal | F | Zs | Sz | Só | T. zs | Cuk | Kcal | F | Zs | Sz | Só | T. zs | Cuk | | | | | | | | |
|---|---------------------------|----|----|----|-------|-----|--|---------------------------|----|----|----|-------|-----|--|----------------------------|----|----|----|-------|-----|--|-------------------------------|----|----|----|-------|-----|--|---------------------------|--|--|--|--|--|--|
| T | Tej(2) | | | | | | Kal: 88 F: 6g Zs: 3g Szh: 9g So:0,2g Tzs:2,0g C:0,0g | Limonádé | | | | | | Kal: 85 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 20g | Tea csipkebogyós | | | | | | Kal: 83 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 20g | Limonádé | | | | | | Kal: 85 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 20g | Tea gyümölcsös | | | | | | Kal:111 F: 0g Zs: 0g Szh:27g So:0,0g Tzs:0,0g C: 27g |
| | Sajtos stanglitt(2-3) | | | | | | Kal:231 F: 5g Zs:12g Szh:26g So:1,3g Tzs:0,0g C:0,0g | Tonhalték(6-3-10) | | | | | | Kal: 99 F: 4g Zs: 4g Szh: 0g So:0,0g Tzs:1,4g C:0,1g | Joghurt görög poharas a(2) | | | | | | Kal:118 F: 0g Zs: 6g Szh: 8g So:0,4g Tzs:3,4g C:0,0g | Paradicsom | | | | | | Kal:185 F: 0g Zs:20g Szh: 0g So:0,0g Tzs:7,4g C:0,0g | Párizsi - baromfi | | | | | | Kal:104 F: 3g Zs:10g Szh: 1g So:0,7g Tzs:3,8g C:0,0g |
| g | Májgaluskaleves(3-1) | | | | | | Kal:160 F: 8g Zs: 8g Szh:14g So:0,6g Tzs:1,2g C:0,1g | Lebenceleves(1-3) | | | | | | Kal:128 F: 2g Zs: 6g Szh:16g So:0,5g Tzs:2,5g C:3,1g | Zalábbleves tejfölös(2-1) | | | | | | Kal:256 F:10g Zs:18g Szh:10g So:0,7g Tzs:2,1g | Gulyásleves | | | | | | Kal:256 F:10g Zs:18g Szh:10g So:0,7g Tzs:2,1g | | | | | | | |
| | Lencsefőzelék(1-2-10) | | | | | | Kal:440 F:23g Zs:14g Szh:33g So:0,7g Tzs:3,0g C:3,2g | Bélgomai spragett(1-3-2) | | | | | | Kal:111 F: 2g Zs: 7g Szh:10g So:0,4g Tzs:3,4g C:0,0g | Turhonyáshús(1-3) | | | | | | Kal:606 F:28g Zs:29g Szh:54g So:1,1g Tzs:5,0g C:1,9g | Kenyér-húsosleveshez(1-8) | | | | | | Kal:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g | | | | | | | |
| E | Sültkolbászat(8-10) | | | | | | Kal:197 F:11g Zs:16g Szh: 0g So:1,8g Tzs:8,0g C:0,0g | Sajtszörp(1-2) | | | | | | Kal:114 F: 8g Zs: 8g Szh: 0g So:0,7g Tzs:5,4g C:0,0g | Rántott borda(1-3) | | | | | | Kal:371 F:22g Zs:18g Szh:29g So:0,4g Tzs:3,7g | Kovásszos uborka | | | | | | Kal:431 F:17g Zs:16g Szh:52g So:0,6g Tzs:6,5g | | | | | | | |
| | Sütemény a(1) | | | | | | Kal:289 F: 3g Zs:15g Szh:33g So:0,0g Tzs:9,2g C: 13g | Petrezselymes burgonya új | | | | | | Kal:124 F: 2g Zs: 1g Szh:20g So:0,4g Tzs:0,1g C:0,0g | Kovászos uborka | | | | | | Kal:12 F: 1g Zs: 0g Szh: 2g So:1,0g Tzs:0,0g C:0,0g | Sajtos-tejfölös tészta(1-3-2) | | | | | | Kal:431 F:17g Zs:16g Szh:52g So:0,6g Tzs:6,5g | | | | | | | |
| g | Kenyér-főzelékhez(1-8) | | | | | | Kal:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g | Korvona krémleves(1-2) | | | | | | Kal:128 F: 2g Zs: 6g Szh:16g So:0,5g Tzs:2,5g C:3,1g | Levesgyöngy(1-2-3) | | | | | | Kal:111 F: 2g Zs: 7g Szh:10g So:0,4g Tzs:3,4g C:0,0g | Rántott borda(1-3) | | | | | | Kal:371 F:22g Zs:18g Szh:29g So:0,4g Tzs:3,7g | Petrezselymes burgonya új | | | | | | Kal:124 F: 2g Zs: 1g Szh:20g So:0,4g Tzs:0,1g C:0,0g |
| | Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk | | | | | | 1218 51 0 127 4,0 21 17 | Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk | | | | | | 1011 44 49 88 3,0 14 6,2 | Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk | | | | | | 735 28 31 76 1,7 10 3,1 | Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk | | | | | | 748 32 37 69 2,8 7 2,1 | Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk | | | | | | 819 32 35 87 2,2 9 2,3 |

Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket!

* T. Zs = Telített zsírsav Á nyersanyagellátástól függően az étlap változhat, melyért elnézést kérünk! * jelölt étel édesítőt tartalmaz

Glutén(1); Tej(2); Tojás(3); Zeller(4); Szegámmag(5); Hal(6); Mogyoró(7); Szója(8); Dióféle(9); Mustár(10); SO2-Szulfit(11); Rákféle(12); Csillagfürt(13); Puhatestűek(14)

Élelmiszervezető:.....