



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

	<b>Tej(2)</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	<b>Limonádé</b> Kal: 85 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> Kenyér-korpás(1-8)</b> Kal:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g	<b>Tea csipkebogyós</b> Kal: 83 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 20g <b> Virsli baromfi(1-8)</b> Kal:179 F: 7g Zs:16g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,3g C:0,0g <b> Mustár(10)</b> Kal: 19 F: 1g Zs: 1g Szh: 1g So:0,4g Tzs:0,0g C:0,7g <b> Kenyér-korpás(1-8)</b> Kal:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g	<b>Karamellástej(2)</b> Kal:131 F: 5g Zs: 2g Szh:22g So:0,2g Tzs:1,5g C: 16g <b> Kalács - fonott(1-2-3)</b> Kal:143 F: 5g Zs: 1g Szh:28g So:0,9g Tzs:0,0g C:4,6g <b> Margarin</b> Kal: 35 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,1g Tzs:1,1g C:0,1g	<b>Limonádé</b> Kal: 85 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 20g <b> Löncs felvágott(8)</b> Kal: 51 F: 3g Zs: 4g Szh: 0g So:0,4g 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> 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
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 266 7 5 45 1,3 2 21	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 413 14 18 46 1,3 0 22	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 309 9 7 50 1,1 3 21	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 307 9 9 46 1,3 1 21
	<b>Lábatlanleves(1-3)</b> Kal: 89 F: 3g Zs: 1g Szh:18g So:0,6g Tzs:0,3g C:0,1g <b> Sárgaborsó főzelék(1)</b> Kal:274 F:14g Zs: 8g Szh:36g So:0,2g Tzs:1,2g C:0,2g <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>Szamóca krémleves(1-2)</b> Kal:101 F: 2g Zs: 2g Szh:18g So:0,0g Tzs:1,1g C:9,0g <b> Rántott borda(1-3)</b> Kal:308 F:17g Zs:14g Szh:26g So:0,4g Tzs:2,9g C:0,0g <b> Petrezselymes burgonya új</b> Kal:124 F: 2g Zs: 1g Szh:20g So:0,4g Tzs:0,1g C:0,0g	<b>Köménymagleves(1)</b> Kal:163 F: 1g Zs:15g Szh: 5g So:0,4g Tzs:1,7g C:0,0g <b> Zsemlekočka(1-2)</b> Kal: 53 F: 1g Zs: 0g Szh: 6g So:0,2g Tzs:0,0g C:0,0g <b> Vadasragu sertéshúsból(1-2-10-3)</b> Kal:201 F:14g Zs:12g Szh: 7g So:1,1g Tzs:4,1g C:1,6g <b> Tésztaköret(1-3)</b> Kal:289 F: 8g Zs:12g Szh:36g So:0,1g Tzs:1,5g C:1,2g	<b>Palóclevés(10-2)</b> Kal:236 F:15g Zs:13g Szh:13g So:0,7g Tzs:4,2g C:0,2g <b> Kenyér-húsosleveshez(1)</b> Kal: 80 F: 3g Zs: 0g Szh:16g So:0,5g Tzs:0,0g C:0,3g <b> Káposztás kočka(1-3)</b> Kal:345 F: 9g Zs:14g Szh:44g So:0,5g Tzs:1,7g C:3,7g	<b>Zöldségleves</b> Kal: 27 F: 1g Zs: 1g Szh: 4g So:0,4g Tzs:0,1g C:0,0g <b> Paprikásburgonya kolbásszal(11-2-8-10)</b> Kal:696 F:21g Zs:44g Szh:40g So:4,3g Tzs: 14g C:0,3g <b> Cékla savanyúság</b> Kal: 16 F: 1g Zs: 0g Szh: 3g So:0,1g Tzs:0,0g 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
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 593 22 0 69 2,1 9 0,5	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 533 21 17 64 0,7 4 9,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 706 23 39 54 1,7 7 2,8	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 661 27 27 72 1,7 6 4,2	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 818 25 45 62 5,3 14 0,7
	<b>Pritaminos felvágott(8)</b> Kal: 81 F: 6g Zs: 6g Szh: 0g So:0,5g Tzs:1,1g 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>Kifli tejes(1-2)</b> Kal:140 F: 4g Zs: 1g Szh:27g So:0,4g Tzs:0,0g C:1,6g <b> Kockasajt(2)</b> Kal: 35 F: 2g Zs: 3g Szh: 1g So:0,2g Tzs:1,7g C:0,0g <b> Gyümölcs</b> Kal: 17 F: 0g Zs: 0g Szh: 4g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	<b>Kópé felvágott(8)</b> Kal: 22 F: 4g Zs: 2g Szh: 0g So:0,4g Tzs:2,1g C:0,0g <b> Margarin</b> Kal: 35 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,1g Tzs:1,1g C:0,1g <b> Paprika tv</b> Kal: 3 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>Húskrém(2-10)</b> Kal:118 F: 3g Zs:11g Szh: 1g So:0,7g Tzs:4,2g C:0,0g <b> Uborka 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-leveles(1-2-3)</b> Kal:260 F: 5g Zs:12g Szh:30g So:0,4g Tzs:0,0g C:0,0g
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 252 11 11 26 1,4 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 192 10 7 25 1,2 3 0,6	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 252 9 12 26 1,6 4 0,6	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 260 5 12 30 0,4 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) Mogoró (7) Búz (8) Dióféle (9) ; Mustár (10) ; SO2-Szulfid (11) ; Rákféle (12) ; Csillagfűrt (13) ; Puhatestűek (14)

Élelmezésvezető: .....