



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T	<p>Tej(2) Kal: 66 F: 5g Zs: 2g Szh: 7g So:0,2g Tzs:1,5g C:0,0g Gabonagolyó(1-2-7-8-9) Kal: 78 F: 2g Zs: 0g Szh:16g So:0,1g Tzs:0,1g C:6,4g</p>	<p>Limonádé Kal: 85 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 Paprika tv Kal: 3 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Kenyér-korpás(1-8) Kal:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g</p>	<p>Kakaó(2) Kal:177 F: 6g Zs: 3g Szh:30g So:0,2g Tzs:2,3g C: 22g Sertézsír Kal:185 F: 0g Zs:20g Szh: 0g So:0,0g Tzs:7,4g C:0,0g Újhagyma Kal: 4 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Kenyér-korpás(1-8) Kal:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g</p>	<p>Tea gyümölcsös Kal: 83 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 20g Körözött tehétúróból(2) Kal: 35 F: 3g Zs: 2g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,9g C:0,0g Kenyér-korpás(1-8) Kal:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g</p>	<p>Limonádé Kal: 85 F: 0g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C: 20g Joghurt gyümölcsös poharas a(2) Kal:210 F:25g Zs:23g Szh:25g So:0,3g Tzs:1,2g C:0,0g Kifli tejes(1-2) Kal:140 F: 4g Zs: 1g Szh:27g So:0,4g Tzs:0,0g C:1,6g</p>
	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 300 8 8 46 1,3 3 21	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 498 12 24 56 1,1 10 23	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 250 8 2 46 0,8 1 21
E	<p>Paradicsomleves(1-3) Kal:133 F: 2g Zs: 2g Szh:25g So:0,5g Tzs:0,3g C: 15g Pásztortarhonya sertéshússal(11-3) Kal:*** F:32g Zs:63g Szh:75g So:2,1g Tzs:9,4g C:2,5g Csemege uborka Kal: 6 F: 1g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Frankfurti leves(1-2-8) Kal:387 F:11g Zs:27g Szh:21g So:1,5g Tzs:6,7g C:0,5g Kenyér-húsosleveshez(1) Kal: 80 F: 3g Zs: 0g Szh:16g So:0,5g Tzs:0,0g C:0,3g Mákosléves(1-3-5-7-9) Kal:423 F:12g Zs:13g Szh:62g So:0,1g Tzs:2,4g C: 17g</p>	<p>Lebbencsleves(1-3) Kal:114 F: 2g Zs: 3g Szh:16g So:0,5g Tzs:0,6g C:0,3g Sült csirkecomb(2) Kal:196 F:31g Zs: 7g Szh: 0g So:1,4g Tzs:2,1g C:0,0g Mexikói zöldszéles rizs Kal:219 F: 5g Zs: 3g Szh:42g So:0,0g Tzs:0,2g C:0,0g</p>	<p>Csontleves(1-3) Kal: 76 F: 3g Zs: 1g Szh: 9g So:0,5g Tzs:0,2g C:0,2g Sóskamártás(2-1) Kal:134 F: 2g Zs: 4g Szh:21g So:0,0g Tzs:2,1g C: 15g Főtt sertéshús Kal: 98 F:13g Zs: 5g Szh: 0g So:0,0g Tzs:1,7g C:0,0g Főtt burgonya 1/2 adag Kal:141 F: 2g Zs: 0g Szh:24g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Karfiolkremleves(1-2) Kal:132 F: 4g Zs: 8g Szh:10g So:0,8g Tzs:3,0g C:0,2g Levesgyöngy(1-2-3) Kal: 83 F: 1g Zs: 5g Szh: 8g So:0,3g Tzs:2,6g C:0,0g Debreceni tokány(1) Kal:236 F:14g Zs:19g Szh: 1g So:1,1g Tzs:5,5g C:0,1g Tésztaköret(1-3) Kal:289 F: 8g Zs:12g Szh:36g So:0,1g Tzs:1,5g C:1,2g</p>
	g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 1173 35 0 101 2,5 10 17	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 889 26 40 99 2,1 9 17	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 530 39 13 58 1,8 3 0,3	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 449 20 10 54 0,5 4 15
U	<p>Sajtkrém - natúr(2) Kal: 33 F: 2g Zs: 2g Szh: 2g So:0,3g Tzs:1,2g C:1,2g Gyümölcs o Kal: 17 F: 0g Zs: 0g Szh: 4g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Kenyér-korpás(1-8) Kal:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g</p>	<p>Sajtos baromfi párizsi(2) Kal: 37 F: 3g Zs: 3g Szh: 0g So:0,4g Tzs:1,0g 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:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g</p>	<p>Kockasajt(2) Kal: 35 F: 2g Zs: 3g Szh: 1g So:0,2g Tzs:1,7g C:0,0g Kifli tejes(1-2) Kal:140 F: 4g Zs: 1g Szh:27g So:0,4g Tzs:0,0g C:1,6g</p>	<p>Turista felvágott(2-8-10) Kal: 81 F: 6g Zs: 6g Szh: 0g So:0,8g Tzs:2,3g C:0,0g Margarin Kal: 35 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,1g Tzs:1,1g C:0,1g Paradicsom Kal: 5 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Kenyér-korpás(1-8) Kal:132 F: 5g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,5g</p>	<p>Briós(1-2-3) Kal:164 F: 4g Zs: 4g Szh:28g So:0,3g Tzs:1,5g C:4,7g</p>
	g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 182 7 3 30 1,1 1 1,8	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 204 8 8 25 1,3 2 0,6	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 175 6 4 28 0,5 2 1,6	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 252 11 11 26 1,7 3 0,6

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)

Élelmiszevizsgáló:.....