



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
	<p><b>Iskolatej(2)</b> <b>Sajtkrém medvehagymás(2)</b> <b>Rozskenyér(1-8)</b></p> <p><i>Allergének</i> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)</p>	<p><b>Iskolatej(2)</b> <b>Gabonapehely(1-7-8)</b></p> <p><i>Allergének</i> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)MOGYORÓ(7)</p>	<p><b>Iskolatej(2)</b> <b>Túrókrém - pritaminpaprikás(2)</b> <b>Kenyér spec. (1-8)</b></p> <p><i>Allergének</i> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)</p>	<p><b>Iskolatej(2)</b> <b>Sonka-szendvics(2-8-10)</b> <b>Delma - vitaminozott(2)</b> <b>Magvas zsemle(1-5)</b> <b>Uborka friss</b></p> <p><i>Allergének</i> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)SZEZÁMMAG(5) MUSTÁR(10)</p>	<p><b>Tea gyümölcsös</b> <b>Kenőmájas(2-8-10)</b> <b>Paradicsom</b></p> <p><i>Allergének</i> TEJ(2)SZÓJA(8)MUSTÁR(10)</p>
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 184 6 4 29 0,9 2 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 73 2 1 15 0,2 0 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 311 10 13 39 1,1 6 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 216 11 8 25 1,5 1 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 164 5 11 11 0,6 3 10
E	<p><b>Húsgombóc leves(3-1-4-11)</b> <b>Burgonyafőzelék(2-1-3-4-10)</b> <b>Borsos tokány(1)</b> <b>Bombi szelet(1)</b> <b>Kenyér-teljes kiőrlésű(1-8)</b></p> <p><i>Allergének</i> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)SO2(11)</p>	<p><b>Lencseleves(1-2-3-4-10)</b> <b>Magyaros csirkemáj(1-2-3-4-10)</b> <b>Párolt rizs</b> <b>Csemege uborka</b></p> <p><i>Allergének</i> TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)MUSTÁR(10)</p>	<p><b>Karfiollevés -zöldséges(1-3-2-4-10)</b> <b>Csirkepaprikás(2-1-3-4-10)</b> <b>Tésztaköret(1-2-3-4-10)</b></p> <p><i>Allergének</i> TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)</p>	<p><b>Húsleves- főtt hús(1-2-3-4-10)</b> <b>Gyümölcs mártás(1-2)</b> <b>Főtt burgonya(1-2-3-4-10)</b></p> <p><i>Allergének</i> TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)</p>	<p><b>Jókai bableves(8-1-2-4-3-10)</b> <b>Kakaoscsiga házi(2-1-3-4-10)</b> <b>Kenyér-teljes kiőrlésű(1-8)</b></p> <p><i>Allergének</i> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)</p>
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 1167 37 53 143 2,8 10 5	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 960 60 32 103 0,7 6 4	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 716 35 30 71 1,4 5 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 668 26 17 95 2,9 6 20	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 1205 42 44 153 3,3 13 32
U	<p><b>Kenyér - magvas(1-5-8)</b> <b>Diák csemege(8-10)</b> <b>Delma - vitaminozott(2)</b> <b>Paprika tv</b></p> <p><i>Allergének</i> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)SZEZÁMMAG(5) MUSTÁR(10)</p>	<p><b>Rozskenyér(1-8)</b> <b>Áfonyalekvár</b></p> <p><i>Allergének</i> GLUTÉN(1)SZÓJA(8)</p>	<p><b>Kenyér-burgonyás(1-8)</b> <b>Kópé felvágott(8)</b> <b>Delma - vitaminozott(2)</b></p> <p><i>Allergének</i> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)</p>	<p><b>Kenyér - magvas(1-5-8)</b> <b>Mogyorókrém(2-7-8-9)</b></p> <p><i>Allergének</i> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)SZEZÁMMAG(5)DÍÓFÉLE(9)MOGYORÓ(7)</p>	<p><b>Magvas tönkölyös zsemle(1-5)</b> <b>Vajkrém magyaros(2)</b> <b>Alma</b></p> <p><i>Allergének</i> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZEZÁMMAG(5)</p>
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 246 10 9 32 1,5 1 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 210 4 0 46 0,9 0 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 229 11 6 37 1,1 3 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 346 8 17 40 1,1 5 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 327 6 14 43 0,4 6 0

Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket !

A nyersanyagellátástól függően az étlap változhat , melyért elnézést kérünk !

\* T.Zs = Telített zsírsav

Diétás étkeztetést igény szerint biztosítunk !

\* jelölt étel édesítőt tartalmaz