



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

SZOMBAT

	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK	SZOMBAT
<b>T</b>	<p><b>Iskolatej(2) Banánlevél(1-2-3)</b></p> <p><i>Allergének</i></p> <p>TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3)</p> <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 255 7 5 44 1,8 0 0</p>	<p><b>Iskolatej(2) Rozskenyér(1-8) Kenőmájás(2-8-10)</b></p> <p><i>Allergének</i></p> <p>TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) MUSTÁR (10)</p> <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 264 10 11 29 1,5 3 0</p>	<p><b>Iskolatej(2) Körözött tehétúróból(2) Rozskenyér(1-8)</b></p> <p><i>Allergének</i></p> <p>TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8)</p> <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 253 9 10 30 1,0 5 0</p>	<p><b>Iskolatej(2) Kalács(1-2-3)</b></p> <p><i>Allergének</i></p> <p>TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3)</p> <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 225 8 5 38 0,8 0 0</p>	<p><b>Tea gyümölcsös Kolbászkрем(8-2) Rozskenyér(1-8)</b></p> <p><i>Allergének</i></p> <p>TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8)</p> <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 325 7 15 38 1,3 7 10</p>	<p><b>Gyümölcs joghurt(2) Kifli(1-2)</b></p> <p><i>Allergének</i></p> <p>TEJ (2) GLUTÉN (1)</p> <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 161 12 9 26 1,1 3 0</p>
<b>9</b>	<p><b>Daragaluska-leves(4-1-2-3-10) Sárgaborsó főzelék(1-2-3-4-10) Aprósült(1-2-3-4-10) Kenyér-teljes kiörlésű(1-8) Bombi szelet(1)</b></p> <p><i>Allergének</i></p> <p>TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10)</p> <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 1006 50 25 140 3,9 4 0</p>	<p><b>Burgonyaleves tejfőlös(2-1-3-4-10) Töltött csirke comb(1-2-3-4) Párolt rizs</b></p> <p><i>Allergének</i></p> <p>TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10)</p> <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 934 53 36 92 1,2 8 3</p>	<p><b>Karfiolleves -zöldséges(1-3-2-4-10) Paprikás burg.kolbásszal(8-10-2-4) Kenyér-teljes kiörlésű(1-8) Csemege uborka</b></p> <p><i>Allergének</i></p> <p>TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10)</p> <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 864 30 38 92 4,6 10 0</p>	<p><b>Libaleves(4) Rakott brokkoli(2-1) Kenyér-teljes kiörlésű(1-8)</b></p> <p><i>Allergének</i></p> <p>TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) ZELLER (4)</p> <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 862 48 37 76 3,4 11 0</p>	<p><b>Fehérbableves(1-2-3-4-10) Magyaros csirkemáj(1-2-3-4-10) Petrezselymes burgonya(1-2-3-4-10) Cékla savanyúság</b></p> <p><i>Allergének</i></p> <p>TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10)</p> <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 762 45 19 94 2,1 3 0</p>	<p><b>Ivólé 100 % - lev.helyett Bolognai spagetti(1-3-2-4-10) Reszelt sajt(2)</b></p> <p><i>Allergének</i></p> <p>TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10)</p> <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 1343 43 40 189 2,6 12 4</p>
<b>u</b>	<p><b>Rozskenyér(1-8) Májusi felvágott(8) Delma - vitaminozott(2) Alma</b></p> <p><i>Allergének</i></p> <p>TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8)</p> <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 303 9 10 44 1,5 2 0</p>	<p><b>Tönkölyös pogácsa(1) Körte</b></p> <p><i>Allergének</i></p> <p>GLUTÉN (1)</p> <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 78 1 0 18 0,0 0 0</p>	<p><b>Kenyér-teljes kiörlésű(1-8) Sajtkrém(2) Alma</b></p> <p><i>Allergének</i></p> <p>TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8)</p> <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 404 14 12 55 1,1 6 0</p>	<p><b>Rozskenyér(1-8) Mogyorókrém(2-7-8-9)</b></p> <p><i>Allergének</i></p> <p>TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) DIÓFÉLE (9) MOGYORÓ (7)</p> <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 315 5 16 37 0,9 5 0</p>	<p><b>Briós(1-2-3) Körte</b></p> <p><i>Allergének</i></p> <p>TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3)</p> <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 248 5 4 47 0,8 0 0</p>	<p><b>Alma</b></p> <p><i>Allergének</i></p> <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 68 1 0 15 0,0 0 0</p>

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

Élelmezésvezető:.....

.....

.....