



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

SZOMBAT

T	<p>Iskolatej(2) Körözött tehétúróból(2) Rozskenyér(1-8)</p> <p><i>Allergének</i></p> <p>TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8)</p>	<p>Tea gyümölcsös Vajkrém magyaros(2) Magvas tönkölyös zsemle(1-5)</p> <p><i>Allergének</i></p> <p>TEJ (2) GLUTÉN (1) SZEZÁMMAG (5)</p>	<p>Iskolatej(2) Kalács(1-2-3)</p> <p><i>Allergének</i></p> <p>TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3)</p>	<p>Iskolatej(2) Mogyorókrém(2-7-8-9) Rozskenyér(1-8)</p> <p><i>Allergének</i></p> <p>TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) DIÓFÉLE (9) MOGYORÓ (7)</p>	<p>Tea gyümölcsös Főtt tojás(3) Delma - vitaminozott(2) Korpás zsemle(1-2)</p> <p><i>Allergének</i></p> <p>TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3)</p>	<p>Tejeskávé(2) Gabonapehely(1-7-8)</p> <p><i>Allergének</i></p> <p>TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) MOGYORÓ (7)</p>
	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>253 9 10 30 1,0 5 0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>301 6 14 38 0,4 6 10</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>225 8 5 38 0,8 0 0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>325 6 16 38 0,9 5 0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>180 6 6 27 0,8 1 10</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>141 2 1 30 0,2 0 15</p>
	E	<p>Húsgombóc leves(1-2-3-4-10) Lencsefőzelék(1-2) Sültkolbász(2-8-10) Kenyér-teljes kiörlésű(1-8)</p> <p><i>Allergének</i></p> <p>TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10) MUSTÁR (10)</p>	<p>Paradicsomleves(4-1-2-3-10) Sült csirkecomb Rizs - mazsolás(4) Őszibarack befőtt</p> <p><i>Allergének</i></p> <p>TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10)</p>	<p>Burgonyaleves magyaros(1-4) Vadasragu(1-2-4) Tésztaköret(1-2-3-4-10)</p> <p><i>Allergének</i></p> <p>TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10) MUSTÁR (10)</p>	<p>Zöldségekrémleves(2-4-1-3-10) Levesgyöngy(1-2-3) Marokkói csirkés kuskusz(1-2-3-4-10)</p> <p><i>Allergének</i></p> <p>TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10)</p>	<p>Karfiolleves tejfőlös(2-1-3-4-10) Debreceni sertéstokány(8) Petrezselymes burgonya(1-2-3-4-10) Csemege uborka</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</p> <p>1104 52 48 109 9,6 16 3</p>		<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>823 48 23 103 1,8 4 18</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>827 33 33 93 2,1 8 2</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>733 24 33 77 0,3 10 0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>752 30 42 57 1,0 10 0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>1216 38 19 204 3,5 7 4</p>
U		<p>Kenyér - magvas(1-5-8) Delma - joghurtos(2) Paradicsom</p> <p><i>Allergének</i></p> <p>TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) SZEZÁMMAG (5)</p>	<p>Rozskenyér(1-8) Diák csemege(8-10) Delma light(2)</p> <p><i>Allergének</i></p> <p>TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) MUSTÁR (10)</p>	<p>Kenyér - magvas(1-5-8) Sajt-szeletelt(2) Delma - vitaminozott(2) Alma</p> <p><i>Allergének</i></p> <p>TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) SZEZÁMMAG (5)</p>	<p>Magvas tönkölyös zsemle(1-5) Sajtkrém(2) Körte</p> <p><i>Allergének</i></p> <p>TEJ (2) GLUTÉN (1) SZEZÁMMAG (5)</p>	<p>Rozskenyér(1-8) Parizsikrém(2-8-10)</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</p> <p>196 7 5 32 1,1 0 0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>211 7 8 28 1,4 1 0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>270 9 8 49 1,2 0 0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>348 10 13 46 0,0 6 0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>190 5 6 28 1,1 2 0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>245 5 5 47 0,1 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:.....

.....

.....