



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

|   |   |      |    |     |     |    |      |     |  |    |    |     |    |      |     |      |  |     |     |    |      |     |      |    |  |     |    |      |      |      |    |     |  |    |      |     |  |  |  |  |
|---|---|------|----|-----|-----|----|------|-----|--|----|----|-----|----|------|-----|------|--|-----|-----|----|------|-----|------|----|--|-----|----|------|------|------|----|-----|--|----|------|-----|--|--|--|--|
| T | <p><b>Tej(2)</b><br/>Túrókrém - pritaminpaprikás(2)<br/>Rozskenyér(1-8)</p> <p><i>Allergének</i><br/>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)</p>  |      |    |     |     |    |      |     | <p><b>Kakaó(2)</b><br/>Ökörszem(1-2-3)</p> <p><i>Allergének</i><br/>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)</p>  |    |    |     |    |      |     |      | <p><b>Tej(2)</b><br/>Halkrém (6-2)<br/>Rozskenyér(1-8)</p> <p><i>Allergének</i><br/>TEJ(2)GLUTÉN(1)HAL(6)SZÓJA(8)MUSTÁR(10)</p>  |     |     |    |      |     |      |    | <p><b>Tejeskávé(2)</b><br/>Sajtos stangli(1-2-3)</p> <p><i>Allergének</i><br/>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)</p>  |     |    |      |      |      |    |     | <p><b>Tea gyümölcsös</b><br/>Szalámi(2-8-10)<br/>Delma - vitaminozott(2)<br/>Rozskenyér(1-8)</p> <p><i>Allergének</i><br/>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)MUSTÁR(10)</p>  |    |      |     |  |  |  |  |
|   | g   | Kcal | F  | Zs  | Sz  | Só | T.zs | Cuk | Kcal   | F  | Zs | Sz  | Só | T.zs | Cuk | Kcal | F  | Zs  | Sz  | Só | T.zs | Cuk | Kcal | F  | Zs   | Sz  | Só | T.zs | Cuk  | Kcal | F  | Zs  | Sz   | Só | T.zs | Cuk |  |  |  |  |
|   | 358   | 14   | 15 | 40  | 1,0 | 7  | 0    | 359 | 13   | 6  | 55 | 0,5 | 3  | 12   | 359 | 15   | 15   | 39  | 0,9 | 6  | 0    | 414 | 6    | 8  | 37   | 1,1 | 0  | 15   | 310  | 10   | 13 | 39  | 1,8  | 4  | 10   |     |  |  |  |  |
| E | <p><b>Májgaluskaleves(1-2-3-4-10)</b><br/><b>Burgonyafőzelék(2-1-3-4-10)</b><br/><b>Borsos tokány(1)</b><br/><b>Kenyér-teljes kiőrlésű(1-8)</b></p> <p><i>Allergének</i><br/>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)</p> |      |    |     |     |    |      |     | <p><b>Fejtettbab-leves(1-4-2-3-10)</b><br/><b>Sertéscsíkok budapest módra</b><br/><b>Főtt burgonya(1-2-3-4-10)</b></p> <p><i>Allergének</i><br/>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)</p> |    |    |     |    |      |     |      | <p><b>Paradicsomleves(4-1-2-3-10)</b><br/><b>Rántott borda(1-3)</b><br/><b>Párolt rizs</b><br/><b>Káposztasaláta(1-2-3-4-10)</b></p> <p><i>Allergének</i><br/>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)</p> |     |     |    |      |     |      |    | <p><b>Majorannás</b><br/><b>burgonyaleves(1-2-3-4-10)</b><br/><b>Bakonyi ragu csirkehúsból(2-1)</b><br/><b>Tésztaköret(1-2-3-4-10)</b></p> <p><i>Allergének</i><br/>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)</p> |     |    |      |      |      |    |     | <p><b>Gulyásleves(4-1-2-3-10)</b><br/><b>Fánk saját(1-2-3-4-10)</b><br/><b>Sárgabarack lekvár</b><br/><b>Kenyér-teljes kiőrlésű(1-8)</b></p> <p><i>Allergének</i><br/>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)</p> |    |      |     |  |  |  |  |
|   | g   | Kcal | F  | Zs  | Sz  | Só | T.zs | Cuk | Kcal   | F  | Zs | Sz  | Só | T.zs | Cuk | Kcal | F  | Zs  | Sz  | Só | T.zs | Cuk | Kcal | F  | Zs   | Sz  | Só | T.zs | Cuk  | Kcal | F  | Zs  | Sz   | Só | T.zs | Cuk |  |  |  |  |
|   | 1025  | 36   | 50 | 116 | 5,6 | 11 | 5    | 659 | 31   | 25 | 70 | 0,3 | 8  | 3    | 956 | 31   | 30   | 135 | 0,9 | 7  | 26   | 960 | 36   | 43 | 98   | 0,7 | 11 | 0    | 1157 | 34   | 32 | 175 | 2,5  | 8  | 25   |     |  |  |  |  |
| U | <p><b>Szőlőmagvas kenyér(1-3)</b><br/><b>Eperlekvár</b><br/><b>Delma - vitaminozott(2)</b></p> <p><i>Allergének</i><br/>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)</p>   |      |    |     |     |    |      |     | <p><b>Rozskenyér(1-8)</b><br/><b>Májusi felvágott(8)</b><br/><b>Delma - vitaminozott(2)</b><br/><b>Alma</b></p> <p><i>Allergének</i><br/>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)</p>                           |    |    |     |    |      |     |      | <p><b>Kenyér - magvas(1-5-8)</b><br/><b>Mogyorókrém(2-7-8-9)</b></p> <p><i>Allergének</i><br/>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)SZEZÁMMAG(5)DÍÓFELE(9)MOGYORÓ(7)</p>  |     |     |    |      |     |      |    | <p><b>Rozskenyér(1-8)</b><br/><b>Vajkrém magyaros(2)</b><br/><b>Alma</b></p> <p><i>Allergének</i><br/>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)</p>  |     |    |      |      |      |    |     | <p><b>Búzakorpás diákrúd(1-2)</b><br/><b>Kenőmájás(2-8-10)</b><br/><b>Alma</b></p> <p><i>Allergének</i><br/>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)MUSTÁR(10)</p>  |    |      |     |  |  |  |  |
|   | g   | Kcal | F  | Zs  | Sz  | Só | T.zs | Cuk | Kcal   | F  | Zs | Sz  | Só | T.zs | Cuk | Kcal | F  | Zs  | Sz  | Só | T.zs | Cuk | Kcal | F  | Zs   | Sz  | Só | T.zs | Cuk  | Kcal | F  | Zs  | Sz   | Só | T.zs | Cuk |  |  |  |  |
|   | 2524  | 76   | 13 | 514 | 15  | 0  | 0    | 303 | 9  | 10 | 44 | 1,5 | 2  | 0    | 346 | 8    | 17   | 40  | 1,1 | 5  | 0    | 322 | 6    | 12 | 44   | 1,3 | 6  | 0    | 335  | 11   | 14 | 39  | 1,3  | 3  | 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

Élelmezésvezető:.....

.....

.....