



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
	<p><b>Tej(2)</b> <b>Körözött tehétúrból(2)</b> <b>Rozskenyér(1)</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)</b></p>	<p><b>Kakaó(2)</b> <b>Kalács(1-2-3)</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)</b></p>	<p><b>Tej(2)</b> <b>Mézes gabonapehely(1-7-8)</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)MOGYORÓ(7)</b></p>	<p><b>Tea gyümölcsös</b> <b>Sonka-szendvics(2-8-10)</b> <b>Többmagvas kenyér(1-3-5)</b> <b>Delma - vitaminozott(2)</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)SZEZÁMMAG(5)MUSTÁR(10)</b></p>	<p><b>Tej(2)</b> <b>Májusi felvágott(8)</b> <b>Delma - vitaminozott(2)</b> <b>Többmagvas kenyér(1-3-5)</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)SZEZÁMMAG(5)</b></p>
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 273 15 5 40 0,0 3 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 379 15 8 61 0,0 2 16	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 132 8 3 35 0,0 2 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 253 12 6 38 0,0 1 10	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 346 17 14 38 0,0 3 0
E	<p><b>Húsgombóc leves(3-1-11-4-2-10)</b> <b>Babfőzelék(1)</b> <b>Sertéspörkölt(1)</b> <b>Kenyer-teljes kiőrlésű(1)</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)SO2-Szulfít(11)</b></p>	<p><b>Gombakrémleves(2-1-3-4-10)</b> <b>Natúr sertésszelet(1)</b> <b>Hagymás tört burgonya(11)</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)SO2-Szulfít(11)</b></p>	<p><b>Lebbencsleves(1-3-4-11)</b> <b>Sült csirkecomb-ketchupos</b> <b>Rizibizi</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)SO2-Szulfít(11)</b></p>	<p><b>Csontleves(4-11-2-3-10)</b> <b>Rakott zöldbab(1-2-3-4-10)</b> <b>Kenyer-teljes kiőrlésű(1)</b> <b>Banán</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)SO2-Szulfít(11)</b></p>	<p><b>Tárkonyos csirke raguleves(4-11-2-3)</b> <b>Grízestészta(1-2-3)</b> <b>Áfonyalekvár</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)SO2-Szulfít(11)</b></p>
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 997 50 38 112 0,1 10 2	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 676 28 29 69 0,1 12 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 810 45 28 86 0,0 5 3	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 1068 37 33 161 0,0 8 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 922 30 30 132 0,0 7 25
U	<p><b>Magvas tönkölyös zsemle(1-5)</b> <b>Abaújtej magyaros vajkrem(2)</b> <b>Alma</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZEZÁMMAG(5)</b></p>	<p><b>Rozskenyér(1)</b> <b>Sertés párizsi(2-8-10)</b> <b>Delma - vitaminozott(2)</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)MUSTÁR(10)</b></p>	<p><b>Korpás zsemle(1)</b> <b>Kenőmájás(2-8-10)</b> <b>Alma</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)MUSTÁR(10)</b></p>	<p><b>Rozskenyér(1)</b> <b>Sárgabarack lekvár</b> <b>Delma light(2)</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)</b></p>	<p><b>Sajtos perec(1-2-3)</b> <b>Alma</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)</b></p>
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 405 7 22 44 0,0 10 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 213 7 8 28 0,0 1 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 266 8 11 32 0,0 3 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 240 4 4 48 0,0 0 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 1168206 95 19 18 85 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