



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
	<p><b>Tej(2)</b> <b>Körözött tehétúróból(2)</b> <b>Többszemélyes kenyér(1-3-5)</b></p> <p><i>Allergének</i> TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)SZEZÁMMAG(5)</p>	<p><b>Tea gyümölcsös</b> <b>Sonka-szendvics(2-8-10)</b> <b>Delma - vitaminozott(2)</b> <b>Rozskenyér(1)</b></p> <p><i>Allergének</i> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)MUSTÁR(10)</p>	<p><b>Tej(2)</b> <b>Abaújtejsajtkrém(2)</b> <b>Többszemélyes kenyér(1-3-5)</b> <b>Uborka friss</b></p> <p><i>Allergének</i> TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)SZEZÁMMAG(5)</p>	<p><b>Tejeskávé (7-2)</b> <b>Puffancs(1-2-3)</b></p> <p><i>Allergének</i> TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)MOGYORÓ(7)</p>	<p><b>Tej(2)</b> <b>Szalámi(2-8-10)</b> <b>Delma light(2)</b> <b>Rozskenyér(1)</b></p> <p><i>Allergének</i> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)MUSTÁR(10)</p>
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 284 16 6 39 0,0 3 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 241 10 5 38 0,3 1 10	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 378 18 15 39 0,0 8 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 411 11 7 72 0,0 1 15	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 368 17 16 39 0,0 6 0
E	<p><b>Májgaluskaleves(4-3-11-2-10)</b> <b>Babfőzelék(1)</b> <b>Sertéspörkölt(1)</b> <b>Kenyer-teljes kiőrlésű(1)</b></p> <p><i>Allergének</i> TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)SO2-Szulfid(11)</p>	<p><b>Ivólé 100 % - lev.helyett</b> <b>Sajtos tejfőléstészta(1-2)</b> <b>Banán</b></p> <p><i>Allergének</i> TEJ(2)GLUTÉN(1)</p>	<p><b>Fokhagymakrémleves(1-2-3-4-10)</b> <b>Levesgyöngy(1-2-3)</b> <b>Grill csirkecomb(1-2-3-4-10)</b> <b>Petrezselymes burgonya(11)</b> <b>Őszibarack befőtt</b></p> <p><i>Allergének</i> TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)SO2-Szulfid(11)</p>	<p><b>Burgonyaleves magyaros(11-4)</b> <b>Vadasragu(1-2-4)</b> <b>Tésztaköret(1-3)</b></p> <p><i>Allergének</i> TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)SO2-Szulfid(11)</p>	<p><b>Jókai bableves(8-11-11-4)</b> <b>Lekvarosbukta</b> <b>Kenyer-teljes kiőrlésű(1)</b></p> <p><i>Allergének</i> GLUTÉN(1)SZÓJA(8)ZELLER(4)SO2-Szulfid(11)</p>
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 1004 48 39 113 1,0 8 2	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 1287 28 24 226 0,1 12 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 906 62 39 69 0,0 11 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 784 33 29 91 0,8 8 2	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 700 32 27 81 0,2 10 0
U	<p><b>Rozskenyér(1)</b> <b>Sárgabarack lekvár</b> <b>Ráma harmónia(2)</b> <b>Alma</b></p> <p><i>Allergének</i> TEJ(2)GLUTÉN(1)</p>	<p><b>Pizzásrúd(1-2-8)</b></p> <p><i>Allergének</i> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)</p>	<p><b>Magvas tönkölyös zsemle(1-5)</b> <b>Vajkrém magyaros(2)</b> <b>Körte</b></p> <p><i>Allergének</i> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZEZÁMMAG(5)</p>	<p><b>Teljes kiörl.pogácsa(1-2-3-8)</b> <b>Alma</b></p> <p><i>Allergének</i> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)</p>	<p><b>Szezámós zsemle(1-5)</b> <b>Kenőmájjas(2-8-10)</b> <b>Uborka friss</b></p> <p><i>Allergének</i> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)SZEZÁMMAG(5)MUSTÁR(10)</p>
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 344 5 7 63 0,0 0 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 210 11 7 48 0,0 0 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 298 6 10 46 0,0 4 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 219 3 5 30 0,5 0 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 240 7 11 16 0,4 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