



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T																																																																											
g																																																																											
E	<p>Francia tyúkhúsleves(1-2-3-4-10-11) Kal: 55 F: 4g Zs: 0g Szh: 12g So: 0,0g Tzs: 0,1g C: 0,0g</p> <p>Lenecfőzelék(2) Kal: 404 F: 22g Zs: 12g Szh: 51g So: 0,0g Tzs: 1,3g C: 0,0g</p> <p>Pulykapörkölt Kal: 277 F: 17g Zs: 18g Szh: 10g So: 1,4g Tzs: 2,1g C: 0,0g</p> <p>Kenyér - főzelékhez(1-8) Kal: 102 F: 4g Zs: 0g Szh: 21g So: 0,6g Tzs: 0,0g C: 0,0g</p>	<p>Gombaleves zöldséges(1-2-3-4-10-11) Kal: 105 F: 3g Zs: 6g Szh: 14g So: 0,0g Tzs: 0,7g C: 0,0g</p> <p>Roston hal szelet (6) Kal: 265 F: 17g Zs: 16g Szh: 8g So: 1,0g Tzs: 7,8g C: 0,0g</p> <p>Párolt rizs Kal: 375 F: 6g Zs: 11g Szh: 62g So: 0,2g Tzs: 1,1g C: 0,0g</p>	<p>Fehérbableves(4-1-2-3-10) Kal: 290 F: 15g Zs: 5g Szh: 45g So: 0,1g Tzs: 0,6g C: 0,0g</p> <p>Sertéspörkölt Kal: 259 F: 17g Zs: 19g Szh: 3g So: 0,8g Tzs: 3,7g C: 0,0g</p> <p>Tarhonyakoret Kal: 91 F: 0g Zs: 7g Szh: 6g So: 0,0g Tzs: 0,8g C: 0,0g</p> <p>Cékla savanyúság Kal: 22 F: 1g Zs: 0g Szh: 4g So: 0,0g Tzs: 0,0g C: 0,0g</p>	<p>Mészárosleves(11-4-2-3-10) Kal: 112 F: 6g Zs: 6g Szh: 8g So: 0,2g Tzs: 1,2g C: 0,0g</p> <p>Zöldborsófőzelék rántással(1-2-3-4) Kal: 167 F: 7g Zs: 3g Szh: 27g So: 0,1g Tzs: 0,4g C: 0,0g</p> <p>Sertéspörkölt Kal: 259 F: 17g Zs: 19g Szh: 3g So: 0,8g Tzs: 3,7g C: 0,0g</p> <p>Kenyér - főzelékhez(1-8) Kal: 102 F: 4g Zs: 0g Szh: 21g So: 0,6g Tzs: 0,0g C: 0,0g</p>	<p>Gulyásleves(4-11-2-3-10) Kal: 327 F: 24g Zs: 18g Szh: 19g So: 1,1g Tzs: 4,0g C: 0,0g</p> <p>Grízestészta(1) Kal: 339 F: 4g Zs: 5g Szh: 67g So: 0,0g Tzs: 0,6g C: 34g</p> <p>Áfonyalekvár Kal: 8 F: 0g Zs: 0g Szh: 2g So: 0,0g Tzs: 0,0g C: 0,0g</p> <p>Kenyér(1-8) Kal: 127 F: 5g Zs: 0g Szh: 26g So: 0,8g Tzs: 0,0g C: 0,0g</p>																																																																						
g	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Kcal</th><th>F</th><th>Zs</th><th>Sz</th><th>Só</th><th>T. zs</th><th>Cuk</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>838</td><td>46</td><td>0</td><td>93</td><td>2,0</td><td>4</td><td>0,0</td></tr> </tbody> </table>	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T. zs	Cuk	838	46	0	93	2,0	4	0,0	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Kcal</th><th>F</th><th>Zs</th><th>Sz</th><th>Só</th><th>T. zs</th><th>Cuk</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>745</td><td>26</td><td>32</td><td>84</td><td>1,2</td><td>10</td><td>0,0</td></tr> </tbody> </table>	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T. zs	Cuk	745	26	32	84	1,2	10	0,0	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Kcal</th><th>F</th><th>Zs</th><th>Sz</th><th>Só</th><th>T. zs</th><th>Cuk</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>662</td><td>33</td><td>31</td><td>59</td><td>0,9</td><td>5</td><td>0,0</td></tr> </tbody> </table>	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T. zs	Cuk	662	33	31	59	0,9	5	0,0	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Kcal</th><th>F</th><th>Zs</th><th>Sz</th><th>Só</th><th>T. zs</th><th>Cuk</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>639</td><td>35</td><td>28</td><td>59</td><td>1,7</td><td>5</td><td>0,0</td></tr> </tbody> </table>	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T. zs	Cuk	639	35	28	59	1,7	5	0,0	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Kcal</th><th>F</th><th>Zs</th><th>Sz</th><th>Só</th><th>T. zs</th><th>Cuk</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>801</td><td>32</td><td>24</td><td>113</td><td>1,8</td><td>5</td><td>34</td></tr> </tbody> </table>	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T. zs	Cuk	801	32	24	113	1,8	5	34
Kcal	F	Zs	Sz	Só	T. zs	Cuk																																																																					
838	46	0	93	2,0	4	0,0																																																																					
Kcal	F	Zs	Sz	Só	T. zs	Cuk																																																																					
745	26	32	84	1,2	10	0,0																																																																					
Kcal	F	Zs	Sz	Só	T. zs	Cuk																																																																					
662	33	31	59	0,9	5	0,0																																																																					
Kcal	F	Zs	Sz	Só	T. zs	Cuk																																																																					
639	35	28	59	1,7	5	0,0																																																																					
Kcal	F	Zs	Sz	Só	T. zs	Cuk																																																																					
801	32	24	113	1,8	5	34																																																																					
u																																																																											
g																																																																											

Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket !

* T.Zs = Telített zsírsav A nyersanyagellátástól függően az étlap változhat , melyért elnézést kérünk ! * jelölt étel édesítőt tartalmaz

Glutén (1) ; Tej (2) ; Tojás (3) ; Zeller (4) ; Szezám (5) ; Hal (6) ; Mogoró (7) ; Búz (8) ; Dió (9) ; Mustár (10) ; SO2-Szulfid (11) ; Rák (12) ; Csillagfű (13) ; Puhatestű (14)

Élelmiszevizsgáló: Diétás étkezést igény szerint biztosítunk !