



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T	<p><b>Sonkakrém(2-8-10)</b> Kal: 11 F: 0g Zs: 1g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,4g C:0,0g <b>Kenyér-teljes kiörlésű(1)</b> Kal: 21 F: 1g Zs: 0g Szh: 4g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p><b>Főtt tojás(3)</b> Kal: 68 F: 5g Zs: 5g Szh: 0g So:0,0g Tzs:1,9g C:0,0g <b>Delma - joghurtos(2)</b> Kal: 2 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g <b>Kenyér-teljes kiörlésű(1)</b> Kal: 21 F: 1g Zs: 0g Szh: 4g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p><b>Főtt virsli(2-8-10)</b> Kal:238 F:13g Zs:20g Szh: 0g So:1,0g Tzs:4,1g C:0,0g <b>Ketchup</b> Kal: 21 F: 0g Zs: 0g Szh: 5g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g <b>Tejes kifli(1)</b> Kal: 81 F: 3g Zs: 0g Szh:17g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p><b>Kalács kakaós(1-2-3)</b> Kal: 21 F: 1g Zs: 1g Szh: 4g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>
	g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 31 1 1 4 0,0 0 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 91 6 5 4 0,0 2 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 340 16 20 22 1,0 4 0,0
E	<p><b>Daragaluska-leves(1-4-11-2-3-10)</b> Kal:107 F: 4g Zs: 2g Szh:24g So:0,1g Tzs:0,5g C:0,0g <b>Sárgaborsó főzelék(1-2-3-4-10)</b> Kal:370 F:19g Zs:10g Szh:50g So:0,0g Tzs:0,9g C:0,0g <b>Sült debreceni p.kolbász(8)</b> Kal:270 F:13g Zs:27g Szh: 0g So:0,8g Tzs:8,6g C:0,0g <b>Kenyér - főzelékhez(1)</b> Kal: 18 F: 1g Zs: 0g Szh: 3g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p><b>Kertészleves(4-11-3-2)</b> Kal:100 F: 3g Zs: 3g Szh:17g So:0,0g Tzs:0,4g C:0,0g <b>Erdéspaprikás - tészta(1-3)</b> Kal:598 F:30g Zs:23g Szh:62g So:1,0g Tzs:6,0g C:0,0g</p>	<p><b>Sertésraguleves(4-11-3-2)</b> Kal:250 F:17g Zs:13g Szh:21g So:0,6g Tzs:2,8g C:0,0g <b>Rizsfelfújt(3-1)</b> Kal:451 F:16g Zs: 7g Szh:73g So:0,0g Tzs:3,2g C: 16g</p>	<p><b>Ivólé 100 % - lev.helyett</b> Kal:499 F: 3g Zs: 0g Szh:**g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g <b>Rántothúsos szendvics(1-3-2)</b> Kal:421 F:22g Zs:17g Szh:40g So:0,7g Tzs:5,8g C:0,0g <b>Banán</b> Kal:238 F: 3g Zs: 0g Szh:61g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>
	g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 765 37 38 78 0,9 10 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 698 33 27 79 1,0 6 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 701 32 19 95 0,6 6 16
U	<p><b>Rozsoskenyér(1)</b> Kal:137 F: 4g Zs: 0g Szh:28g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g <b>Sárgabarack lekvár</b> Kal: 8 F: 0g Zs: 0g Szh: 2g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g <b>Flóra margarin(2)</b> Kal: 29 F: 0g Zs: 3g Szh: 5g So:0,0g Tzs:0,6g C:0,0g</p>	<p><b>Magvas tönkölyös zsemle(1-5)</b> Kal:142 F: 5g Zs: 2g Szh:27g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g <b>Trappistasajt-szeletelt(2)</b> Kal: 70 F: 5g Zs: 6g Szh: 0g So:0,0g Tzs:3,3g C:0,0g <b>Delma - vitaminozott(2)</b> Kal: 2 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p><b>Rozsoskenyér(1)</b> Kal:137 F: 4g Zs: 0g Szh:28g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g <b>Kakaókrém-nuttini(1-9)</b> Kal: 6 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,1g C:0,4g</p>	<p><b>Baguette pizza 70g(1-2-3)</b> Kal:*** F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>
	g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 174 4 4 35 0,0 1 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 215 10 8 28 0,0 3 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 143 4 1 29 0,0 0 0,4

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) ; Dióféle (9) ; Mustár (10) ; SO2-Szulfid (11) ; Rákféle (12) ; Csillagfűrt (13) ; Puhatestűek (14)

Élelmezésvezető:..... Diétás étkezést igény szerint biztosítunk ! .....