



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T	Baronfipástétomkrém(1-8-2) Kal: 7 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,2g C:0,0g Kenyér-teljes kiörlésű(1) Kal: 21 F: 1g Zs: 0g Szh: 4g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Kenőmájás(2-8-10) Kal:117 F: 5g Zs:11g Szh: 0g So:0,4g Tzs:2,7g C:0,0g Kenyér-teljes kiörlésű(1) Kal: 21 F: 1g Zs: 0g Szh: 4g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Briós 47g(1-2-3) Kal:170 F: 5g Zs: 4g Szh:29g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Körözött tehétúróból(2) Kal: 36 F: 4g Zs: 2g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,9g C:0,0g Kenyér-teljes kiörlésű(1) Kal: 21 F: 1g Zs: 0g Szh: 4g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Kakaós fátörzs 50g(1-2) Kal:170 F: 5g Zs: 3g Szh:30g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 28 1 1 4 0,0 0 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 138 6 11 4 0,4 3 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 170 5 4 29 0,0 0 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 57 4 2 5 0,0 1 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 170 5 3 30 0,0 0 0,0
E	Francia túyhúsleves(4-1-3-2-10-11) Kal: 91 F: 5g Zs: 1g Szh:18g So:0,0g Tzs:0,2g C:0,0g Tökfőzelék(2-1) Kal:206 F: 4g Zs:11g Szh:22g So:0,0g Tzs:3,6g C:5,1g Aprósült(1-2-3-4-10) Kal:153 F:16g Zs: 8g Szh: 3g So:0,8g Tzs:2,3g C:0,0g Kenyér - főzelékhez(1) Kal: 18 F: 1g Zs: 0g Szh: 3g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Sárgaborsópüréleves(1-2) Kal:379 F:17g Zs:14g Szh:43g So:1,7g Tzs:6,6g C:0,0g Lecsos sertesszelet(1-2-3-4-10) Kal:270 F:20g Zs:16g Szh:11g So:0,8g Tzs:3,0g C:0,0g Bulgur(1) Kal:515 F:12g Zs:11g Szh:90g So:0,1g Tzs:1,1g C:0,0g	Gombaleves zöldséges(1-2-3-4-10-11) Kal:106 F: 3g Zs: 6g Szh:14g So:0,0g Tzs:0,7g C:0,0g Csirkepaprikás(2-1-3-4-10) Kal:169 F: 2g Zs:14g Szh: 7g So:0,1g Tzs:3,0g C:0,0g Tésztaköret(3) Kal: 46 F: 1g Zs: 2g Szh: 5g So:0,1g Tzs:0,3g C:0,0g	Libaleves(4-11-2-3-10) Kal:140 F:11g Zs: 7g Szh:10g So:0,0g Tzs:1,7g C:0,0g Székelykáposzta(1) Kal:366 F:21g Zs:23g Szh:16g So:0,8g Tzs:6,0g C:0,0g Kenyér - főzelékhez(1) Kal: 18 F: 1g Zs: 0g Szh: 3g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Gyümölcsleves(1-2) Kal:354 F: 4g Zs:12g Szh:55g So:0,0g Tzs:6,0g C: 31g Rántott borda(1-3-2) Kal:387 F:22g Zs:18g Szh:30g So:0,8g Tzs:6,1g C:0,0g Petrezselymes rizs Kal:333 F: 5g Zs:11g Szh:53g So:0,1g Tzs:1,1g C:0,0g
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 468 26 0 47 0,9 6 5,1	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 1164 48 42 144 2,5 11 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 321 6 21 26 0,2 4 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 524 33 30 29 0,8 8 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 1074 31 41 139 0,8 13 31
U	Rozsoskenyér(1) Kal:137 F: 4g Zs: 0g Szh:28g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Mézes margarinkr.(2) Kal: 62 F: 0g Zs: 6g Szh:11g So:0,0g Tzs:1,2g C:2,0g	Rozsoskenyér(1) Kal:137 F: 4g Zs: 0g Szh:28g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Sárgabarack lekvár Kal: 8 F: 0g Zs: 0g Szh: 2g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Delma - vitaminozott(2) Kal: 2 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Rozsoskenyér(1) Kal:137 F: 4g Zs: 0g Szh:28g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Hajdú tejszíneskrém(1-2) Kal: 0 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Baconos kifli 70g(1-2-3) Kal:121 F: 3g Zs: 0g Szh:16g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Alma Kal: 1 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Lenmaggal szórt kifli 44g(1-2-3) Kal:308 F:10g Zs: 3g Szh:58g So:1,3g Tzs:0,0g C:0,0g Kockasajt(2) Kal:103 F: 6g Zs: 8g Szh: 1g So:0,0g Tzs:4,5g C:0,0g
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 199 4 6 39 0,0 1 2,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 147 4 1 30 0,0 0 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 137 4 0 28 0,0 0 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 122 3 0 16 0,0 0 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 411 16 11 59 1,3 4 0,0

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 !