



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
	<p><b>Túrókrém - pritamínpaprikás(2)</b> Kal: 36 F: 3g Zs: 2g Szh: 2g So:0,1g Tzs:0,8g C:0,0g</p> <p><b>Kenyér-teljes kiőrlésű(1)</b> Kal: 21 F: 1g Zs: 0g Szh: 4g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p><b>Abaújtej sajtkrém(2)</b> Kal: 1 F: 0g Zs: 1g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,6g C:0,0g</p> <p><b>Kenyér-teljes kiőrlésű(1)</b> Kal: 21 F: 1g Zs: 0g Szh: 4g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p><b>Sertés parizer(2-8-10)</b> Kal: 53 F: 3g Zs: 5g Szh: 0g So:0,3g Tzs:1,0g C:0,0g</p> <p><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>Kenyér-teljes kiőrlésű(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</p> <p><b>Ketchup</b> Kal: 21 F: 0g Zs: 0g Szh: 5g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p> <p><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>Briós 47g(1-2-3)</b> Kal:170 F: 5g Zs: 4g Szh:29g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 57 4 2 6 0,1 1 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 22 1 1 4 0,0 1 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 76 4 5 4 0,3 1 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 340 16 20 22 1,0 4 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 170 5 4 29 0,0 0 0,0
E	<p><b>Májgaluskaleves(4-3-11-2-10)</b> Kal:173 F: 6g Zs: 8g Szh:21g So:0,6g Tzs:1,4g C:0,0g</p> <p><b>Zöldbabfőzelék(1-2-3-4)</b> Kal:206 F: 5g Zs:10g Szh:26g So:0,0g Tzs:3,4g C:5,1g</p> <p><b>Sült virsli(2-8-10)</b> Kal:399 F:20g Zs:34g Szh: 0g So:1,6g Tzs:6,7g C:0,0g</p> <p><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>Köménymagleves(1-2-3-4-10)</b> Kal:111 F: 2g Zs: 7g Szh: 9g So:0,0g Tzs:0,8g C:0,0g</p> <p><b>Pirított zsemlekocka</b> Kal: 18 F: 1g Zs: 0g Szh: 4g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p> <p><b>Rántott halszelet(1-3-6)</b> Kal:372 F:19g Zs:16g Szh:33g So:0,8g Tzs:7,3g C:0,0g</p> <p><b>Petrezselymes rizs</b> Kal:333 F: 5g Zs:11g Szh:53g So:0,1g Tzs:1,1g C:0,0g</p> <p><b>Tartarmartas(3-10)</b> Kal: 47 F: 1g Zs: 4g Szh: 2g So:0,0g Tzs:2,1g C:1,0g</p>	<p><b>Zellerkrémleves(4-1-2)</b> Kal:140 F: 3g Zs:10g Szh:10g So:0,3g Tzs:4,7g C:0,0g</p> <p><b>Levesgyöngy(1-2-3)</b> Kal: 56 F: 1g Zs: 4g Szh: 5g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p> <p><b>Brassói aprópecsenye cs.mell</b> Kal:301 F:27g Zs:18g Szh: 5g So:0,1g Tzs:4,2g C:0,0g</p> <p><b>Főtt burgonya(11)</b> Kal:188 F: 5g Zs: 0g Szh:37g So:0,7g Tzs:0,0g C:0,0g</p> <p><b>Csemege uborka</b> Kal: 4 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p><b>Csontleves(4-11-2-3-10)</b> Kal:102 F: 4g Zs: 1g Szh:22g So:0,3g Tzs:0,2g C:0,0g</p> <p><b>Lenecsfőzelék(1)</b> Kal:487 F:24g Zs:18g Szh:55g So:0,1g Tzs:5,0g C:3,1g</p> <p><b>Sertéspörkölt(1)</b> Kal:277 F:18g Zs:20g Szh: 6g So:0,9g Tzs:3,7g C:0,0g</p> <p><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>Gulyásleves(4-11-2-3-10)</b> Kal:460 F:23g Zs:14g Szh:60g So:0,6g Tzs:2,8g C:0,0g</p> <p><b>Sajtotestfőlöstészta(1)</b> Kal:539 F:20g Zs:24g Szh:51g So:0,1g Tzs: 12g C:0,0g</p> <p><b>Alma</b> Kal: 1 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p> <p><b>Kenyér-húsos leveshez(1)</b> Kal: 15 F: 1g Zs: 0g Szh: 3g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 796 32 0 51 2,2 11 5,1	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 881 27 38 100 0,9 11 1,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 689 36 32 57 1,1 9 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 884 47 39 85 1,3 9 3,1	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 1014 43 39 114 0,7 14 0,0
U	<p><b>Rozsoskenyér(1)</b> Kal:137 F: 4g Zs: 0g Szh:28g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p> <p><b>Trappistasajt-szeletelt(2)</b> Kal: 70 F: 5g Zs: 6g Szh: 0g So:0,0g Tzs:3,3g C:0,0g</p> <p><b>Delma - joghurtos(2)</b> Kal: 2 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p> <p><b>Alma</b> Kal: 1 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</p> <p><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>Rozsoskenyér(1)</b> Kal:137 F: 4g Zs: 0g Szh:28g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p> <p><b>Libazsír</b> Kal:230 F: 0g Zs:25g Szh: 0g So:0,0g Tzs:7,3g C:0,0g</p> <p><b>Lilahagyma</b> Kal: 5 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g 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</p> <p><b>Abaújtej magyaros vajkrem(2)</b> Kal:195 F: 1g Zs:20g Szh: 1g So:0,0g Tzs:9,7g C:0,0g</p> <p><b>Uborka friss</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</p> <p><b>Sonka-szendviics(2-8-10)</b> Kal: 4 F: 1g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,1g C:0,0g</p> <p><b>Delma - vitaminozott(2)</b> Kal: 2 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 210 9 6 28 0,0 3 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 143 4 1 29 0,0 0 0,4	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 373 4 25 29 0,0 7 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 339 6 22 29 0,0 10 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 143 5 1 28 0,0 0 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 étkeztetést igény szerint biztosítunk ! .....