



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
	<p><b>Körözött tehétúróból(2)</b> Kal: 36 F: 4g Zs: 2g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,9g 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>Sonka-szendvics(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 - joghurtos(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>Kalács kakaós(1-2-3)</b> Kal: 21 F: 1g Zs: 1g Szh: 4g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p><b>Körözött tehétúróból(2)</b> Kal: 36 F: 4g Zs: 2g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,9g 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>Kakaós fátörzs 50g(1-2)</b> Kal:170 F: 5g Zs: 3g Szh:30g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>
g	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>57 4 2 5 0,0 1 0,0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>27 1 1 4 0,0 0 0,0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>21 1 1 4 0,0 0 0,0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>57 4 2 5 0,0 1 0,0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>170 5 3 30 0,0 0 0,0</p>
E	<p><b>Húsgombóc leves(3-1-11-4-2-10)</b> Kal:129 F: 7g Zs: 5g Szh:17g So:0,1g Tzs:1,5g C:0,0g</p> <p><b>Babfőzelék(1)</b> Kal:351 F:16g Zs:10g Szh:48g So:0,0g Tzs:3,0g C:2,0g</p> <p><b>Sült debreceni p.kolbász(8)</b> Kal:270 F:13g Zs:27g Szh: 0g So:0,8g Tzs:8,6g 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>Brokkoli leves(1-2-3-4-10)</b> Kal:169 F: 5g Zs: 11g Szh:12g So:0,2g Tzs:5,0g 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>Ropogos sült csirkecomb</b> Kal: 61 F: 4g Zs: 4g Szh: 2g So:0,0g Tzs:1,3g C:0,0g</p> <p><b>Petrezselymes burgonya(11-2)</b> Kal:210 F: 6g Zs: 1g Szh:41g So:0,0g Tzs:0,1g C:0,0g</p> <p><b>Őszibarack befőtt</b> Kal: 3 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p><b>Fehérbaleves(4-1-2-3-10)</b> Kal:286 F:15g Zs: 4g Szh:48g So:0,0g Tzs:0,5g C:0,0g</p> <p><b>Rantott sajt(2)</b> Kal:407 F:22g Zs:32g Szh: 1g So:0,0g Tzs:3,4g C:0,0g</p> <p><b>Párolt rizs</b> Kal:320 F: 5g Zs: 9g Szh:28g So:0,0g Tzs:0,9g 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>Burgonyaleves tejfőlés(11-2-3-4-10)</b> Kal:182 F: 4g Zs: 5g Szh:29g So:0,0g Tzs:2,0g C:3,1g</p> <p><b>Tarhonyakoret(1-3)</b> Kal:302 F: 7g Zs:13g Szh:37g So:0,0g Tzs:1,1g C:0,0g</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>Körte befőtt</b> Kal: 2 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</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</p> <p><b>Bolognai spagetti(1-2-3-4-10)</b> Kal:574 F:28g Zs:14g Szh:74g So:0,9g Tzs:3,4g C:3,6g</p> <p><b>Reszelt sajt(2)</b> Kal: 70 F: 5g Zs: 6g Szh: 0g So:0,0g Tzs:3,3g C:0,0g</p>
g	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>769 36 0 68 0,9 13 2,0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>460 15 16 58 0,2 6 0,0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>1059 43 49 106 0,0 7 1,0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>762 29 37 71 0,9 7 3,1</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>1144 36 19 188 0,9 7 3,6</p>
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>Sárgabarack lekvár</b> Kal: 8 F: 0g Zs: 0g Szh: 2g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p> <p><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>Rozsoskenyér(1)</b> Kal:137 F: 4g Zs: 0g Szh:28g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p> <p><b>Kenőmájás(2-8-10)</b> Kal:117 F: 5g Zs: 11g Szh: 0g So:0,4g Tzs:2,7g 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>Mézes margarin(2)</b> Kal: 62 F: 0g Zs: 6g Szh:11g So:0,0g Tzs:1,2g C:2,0g</p>	<p><b>Baconos kifli 70g(1-2-3)</b> Kal:121 F: 3g Zs: 0g Szh:16g 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>
g	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>174 4 4 35 0,0 1 0,0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>255 9 11 28 0,4 3 0,0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>143 4 1 29 0,0 0 0,4</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>199 4 6 39 0,0 1 2,0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>122 3 0 16 0,0 0 0,0</p>

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) Mogyoró (7) Búz (8) Dióféle (9) ; Mustár (10) ; SO2-Szulfid (11) ; Rákféle (12) ; Csillagfűrt (13) ; Puhatestűek (14)

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