



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T						
g						
E	<p>Gyümölcsleves(1-2) Kal:324 F: 3g Zs: 9g Szh:55g So:0,0g Tzs:4,5g C: 31g</p> <p>Rántott borda(1-3-2) Kal:460 F:31g Zs:21g Szh:31g So:1,2g Tzs:7,4g C:0,0g</p> <p>Petrezselymes rizs Kal:278 F: 5g Zs: 5g Szh:53g So:0,0g Tzs:0,5g C:0,0g</p>	<p>Karfiolleves -zöldséges(1-2-3-4-10-11) Kal:109 F: 2g Zs: 8g Szh:11g So:0,1g Tzs:0,9g C:0,0g</p> <p>Csirkepaprikás(2-1-3-4-10) Kal:123 F: 2g Zs:10g Szh: 5g So:0,0g Tzs:2,3g C:0,0g</p> <p>Tésztaköret(3) Kal: 96 F: 1g Zs: 7g Szh: 6g So:0,2g Tzs:0,8g C:0,0g</p>	<p>Tojásleves(1-2-3-4-10) Kal:170 F: 5g Zs:11g Szh:12g So:0,1g Tzs:1,8g C:0,0g</p> <p>Gyros pitába öntett+saláta(2) Kal:289 F:11g Zs: 3g Szh:54g So:0,0g Tzs:0,6g C:2,5g</p>	<p>Csontleves(4-11-2-3-10) Kal:112 F: 5g Zs: 1g Szh:21g So:0,4g Tzs:0,2g C:0,0g</p> <p>Rakottburgonya kolbászos(11-8-10-2-3-4) Kal:580 F:20g Zs:23g Szh:66g So:1,4g Tzs:6,8g C:0,0g</p> <p>Csemege uborka Kal: 7 F: 1g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>		
	g	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>1062 40 0 139 1,2 12 31</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>328 5 25 22 0,3 4 0,0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>459 16 14 66 0,1 2 2,5</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>699 25 24 88 1,8 7 0,0</p>	
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) Mogyoró (7) Búz (8) Dió (9) ; Mustár (10) ; SO2-Szulfid (11) ; Rák (12) ; Csillagfű (13) ; Puhatestű (14)

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