



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

	<b>Limonádé</b>	<b>Tej(2)</b>	<b>Tea gyümölcsös</b>	<b>Tejeskávé(2-7)</b>	<b>Tea gyümölcsös</b>
<b>T</b>	Kal: 45 F: 0g Zs: 0g Szh:10g So:0,0g Tzs:0,0g C: 10g <b>Túrókrém - pritaminpaprikás(2)</b> Kal: 21 F: 2g Zs: 1g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,5g C:0,0g <b>Magvas tönkölyös zsemle(1-5)</b> Kal:142 F: 5g Zs: 2g Szh:27g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Kal:100 F: 7g Zs: 3g Szh:11g So:0,0g Tzs:1,6g C:0,0g <b>Mézes margarinkr.(2)</b> Kal: 47 F: 0g Zs: 5g Szh: 8g So:0,0g Tzs:1,0g C:1,0g <b>Kenyér-teljes kiőrlésű(1)</b> Kal: 15 F: 1g Zs: 0g Szh: 3g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Kal: 56 F: 0g Zs: 0g Szh:13g So:0,0g Tzs:0,0g C: 13g <b>Sonkakrém(2-8-10)</b> Kal: 6 F: 0g Zs: 1g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,2g C:0,0g <b>Kenyér-teljes kiőrlésű(1)</b> Kal: 15 F: 1g Zs: 0g Szh: 3g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Kal:177 F: 5g Zs: 2g Szh:33g So:0,0g Tzs:1,2g C: 25g <b>Briós 479(1-2-3)</b> Kal:170 F: 5g Zs: 4g Szh:29g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Kal: 56 F: 0g Zs: 0g Szh:13g So:0,0g Tzs:0,0g C: 13g <b>Főtt virsli(2-8-10)</b> <b>Tejes kifli(1)</b> Kal: 81 F: 3g Zs: 0g Szh:17g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g <b>Ketchup</b> Kal: 16 F: 0g Zs: 0g Szh: 4g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g
<b>g</b>	<b>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</b> 208 7 3 39 0,0 0 10	<b>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</b> 162 7 8 22 0,0 3 1,0	<b>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</b> 77 1 1 16 0,0 0 13	<b>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</b> 347 10 6 62 0,0 1 25	<b>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</b> 391 16 20 34 1,0 4 13
<b>E</b>	<b>Daragaluska-leves(1-4-11-2-3-10)</b> Kal: 88 F: 3g Zs: 1g Szh:18g So:0,0g Tzs:0,4g C:0,0g <b>Zöldborsófőzelék(1-2-3-4)</b> Kal:217 F:11g Zs: 4g Szh:32g So:0,0g Tzs:1,2g C:3,1g <b>Sült virsli(2-8-10)</b> Kal:193 F:10g Zs:16g Szh: 0g So:0,8g Tzs:3,4g C:0,0g <b>Kenyér - főzelékhez(1)</b> Kal: 12 F: 0g Zs: 0g Szh: 2g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	<b>Burgonyaleves magyaros(11-2-3-4)</b> Kal:124 F: 2g Zs: 6g Szh:15g So:0,0g Tzs:0,5g C:0,0g <b>Bácskai rizseshús</b> Kal:351 F:17g Zs:12g Szh:41g So:0,6g Tzs:2,4g C:0,0g <b>Cékla savanyúság</b> Kal: 16 F: 1g Zs: 0g Szh: 3g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	<b>Brokkoli leves(2-1-3-4-10)</b> Kal:116 F: 3g Zs: 8g Szh: 7g So:0,0g Tzs:3,9g C:0,0g <b>Pirított zsemlekočka</b> Kal: 18 F: 1g Zs: 0g Szh: 4g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g <b>Sült csirkecomb-ketchupos(1-4)</b> Kal: 81 F: 4g Zs: 3g Szh: 9g So:0,7g Tzs:0,5g C:2,1g <b>Petrezselymes burgonya(11-2)</b> Kal:125 F: 3g Zs: 1g Szh:24g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,0g <b>Őszibarack befőtt</b> Kal: 2 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	<b>Csontleves(4-11-2-3-10)</b> Kal: 92 F: 4g Zs: 1g Szh:20g So:0,2g Tzs:0,2g C:0,0g <b>Rakott kelkáposzta(2-1-3-4-10)</b> Kal:324 F:18g Zs:16g Szh:25g So:0,5g Tzs:5,2g C:0,0g <b>Kenyér - főzelékhez(1)</b> Kal: 12 F: 0g Zs: 0g Szh: 2g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	<b>Zöldborsóleves - zöldséges(1-2-3-4-10-11)</b> Kal:110 F: 4g Zs: 4g Szh:16g So:0,0g Tzs:0,6g C:0,0g <b>Milánói makaróni(2-8-10-3-4)</b> Kal:368 F:15g Zs:16g Szh:37g So:0,1g Tzs:6,7g C:0,0g <b>Reszelt sajt(2)</b> Kal: 70 F: 5g Zs: 6g Szh: 0g So:0,0g Tzs:3,3g C:0,0g
<b>g</b>	<b>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</b> 511 25 0 52 0,8 5 3,1	<b>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</b> 491 20 18 59 0,6 3 0,0	<b>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</b> 341 11 12 44 1,5 4 2,1	<b>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</b> 428 23 17 47 0,7 5 0,0	<b>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</b> 548 24 25 53 0,2 11 0,0
<b>U</b>	<b>Rozsoskenyér(1)</b> Kal: 98 F: 3g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g <b>Libazsír</b> Kal:184 F: 0g Zs:20g Szh: 0g So:0,0g Tzs:5,8g C:0,0g <b>Paradicsom</b> Kal: 5 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	<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>Kenőmájos(2-8-10)</b> Kal: 84 F: 3g Zs: 8g Szh: 0g So:0,3g Tzs:1,9g C:0,0g <b>Alma</b> Kal: 0 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	<b>Rozsoskenyér(1)</b> Kal: 98 F: 3g Zs: 0g Szh:20g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g <b>Abaújtej sajtkrém(2)</b> Kal: 1 F: 0g Zs: 1g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,4g C:0,0g	<b>Kenyér-teljes kiőrlésű(1)</b> Kal: 15 F: 1g Zs: 0g Szh: 3g 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	<b>Kakaós fátörzs 50g(1-2)</b> Kal:170 F: 5g Zs: 3g Szh:30g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g <b>Alma</b> Kal: 0 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g
<b>g</b>	<b>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</b> 287 3 20 21 0,0 6 0,0	<b>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</b> 226 8 10 27 0,3 2 0,0	<b>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</b> 99 3 1 20 0,0 0 0,0	<b>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</b> 20 1 0 3 0,0 0 0,4	<b>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</b> 170 5 3 30 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 étkezést igény szerint biztosítunk ! .....