



## HÉTFŐ

## KEDD

## SZERDA

## CSÜTÖRTÖK

## PÉNTEK

T	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
	<b>Limonádé</b> <b>Fokhagymás felvágott(8)</b> <b>Vénus margarin</b> <b>Paprika tv</b> <b>Kenyér-korpás(1-8)</b>  <u>Allergének</u> <b>GLUTÉN(1)SZÓJA(8)</b>	<b>Erdeigyümölcs tea</b> <b>Turista felvágott(2-8-10)</b> <b>Delma light</b> <b>Uborka friss</b> <b>Kenyér sp. barna(1-8)</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)MUSTÁR(10)</b>	<b>Kakaó(2)</b> <b>Vajas kalács(1-2-3)</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)</b>	<b>Citromos tea</b> <b>Halkrém (6-2)</b> <b>Paradicsom</b> <b>Kenyér-teljes kiörlésű(1-8)</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)HAL(6)SZÓJA(8)</b>	<b>Erdeigyümölcs tea</b> <b>Melegszendvics(1-8-2)</b> <b>Ketchup</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)</b>
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 276 8 11 34 0,6 2 10	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 303 10 8 47 1,3 2 15	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 266 10 8 36 0,3 3 11	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 351 13 11 49 1,1 4 15	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 282 9 8 44 1,2 3 15
E	<b>Köménymaglevés(1-2-3-4-10)</b> <b>Pirított zsemlekocka(1)</b> <b>Pörkölt pulykahúsból(11)</b> <b>Bulgur(1-2-3-4-10)</b> <b>Vegyes vágott savanyú(11)</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)SO2-Szulfít(11)</b>	<b>Reszelttészta leves(1-3-4)</b> <b>Töltött paprika(3-4)</b> <b>Kenyér - főzelékhez(1-8)</b>  <u>Allergének</u> <b>GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLER(4)</b>	<b>Gombakrémleves(11-2-3-4-10)</b> <b>Levesgyöngy(1-2-3)</b> <b>Kentaky sült csirkecomb</b> <b>Rizibizi</b> <b>Csemege uborka(11)</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)SO2-Szulfít(11)</b>	<b>Tavaszi zöldségleves(4-1-2-3-10)</b> <b>Gyümölcsmartas(1-2)</b> <b>Csirkemell-natúr(1)</b> <b>Burgonya féladag</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)</b>	<b>Frankfurti leves(2-8-10-3-4)</b> <b>Nudli - gyümölcsizzal(1)</b> <b>Kenyér-húsos leveshez(1-8)</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)</b>
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 468 19 18 55 2,1 3 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 558 24 27 51 2,4 3 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 624 26 29 59 3,3 5 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 433 19 10 62 1,3 3 10	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 616 20 18 91 2,6 5 0
U	<b>Gyümölcspüré agibéria</b> <b>Müzli szelet áfonyás(1-7-8)</b>  <u>Allergének</u> <b>GLUTÉN(1)SZÓJA(8)MOGYORÓ(7)</b>	<b>Jam mini</b> <b>Kifli(1-2)</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)</b>	<b>Májkrem(8)</b> <b>Retek</b> <b>Magvas tönkölyös kocka(1-5)</b>  <u>Allergének</u> <b>GLUTÉN(1)SZÓJA(8)SZEZÁMMAG(5)</b>	<b>Croissant - sajtos(1-2-3)</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)</b>	<b>Szőlő - uzsonna</b> <b>Kifli(1-2)</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)</b>
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 144 1 3 29 0,1 0 15	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 153 3 1 34 0,0 0 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 255 12 11 29 0,0 23 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 221 8 6 57 1,2 0 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 135 3 1 29 0,0 0 0

Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket !

A nyersanyagellátástól függően az étlap változhat , melyért elnézést kérünk !

\* T.Zs = Telített zsírsav

Diétás étkeztetést igény szerint biztosítunk !

\* jelölt étel édesítőt tartalmaz

Élelmezésvezető:.....

.....

.....