



## HÉTFŐ

## KEDD

## SZERDA

## CSÜTÖRTÖK

## PÉNTEK

T	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
	<b>Citromos tea</b> <b>Kenyér sp. barna(1-8)</b> <b>Fokhagymás felvágott(8)</b> <b>Delma light</b> <b>Uborka friss</b>  <u>Allergének</u> <b>GLUTÉN(1)SZÓJA(8)</b>	<b>Tej(2)</b> <b>Müzli(1-7-8)</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)MOGYORÓ(7)</b>	<b>Erdeigyümölcs tea</b> <b>Körözött tehétúrból(2)</b> <b>Lilahagyma</b> <b>Bagett magvas(1-5)</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZEZÁMMAG(5)</b>	<b>Vaniliástej(2)</b> <b>Áfonyalekvár</b> <b>Vénus margarin</b> <b>Kenyér spec. (1-8)</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)</b>	<b>Trópusi gyümölcs tea</b> <b>Turista felvágott(2-8-10)</b> <b>Delma light</b> <b>Paprika tv</b> <b>Kenyér-korpás(1-8)</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)MUSTÁR(10)</b>
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 292 9 8 47 1,0 0 15	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 208 8 7 26 0,0 3 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 313 9 10 45 0,9 3 15	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 407 12 12 57 0,8 5 7	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 240 8 8 33 1,0 2 10
E	<b>Tojásleves(1-2-3-4-10)</b> <b>Tejfölös burgonyafőzelék(2-1)</b> <b>Köményes sertéssült(1)</b> <b>Kenyér - főzelékhez(1-8)</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)</b>	<b>BrokkolikréMLEVES(1-2-3-4-10)</b> <b>Levesgyöngy(1-2-3)</b> <b>Budapest ragu(1-11)</b> <b>Bulgur(1-2-3-4-10)</b> <b>Cékla savanyúság(11)</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)SO2-Szulfít(11)</b>	<b>Fehérbableves(1-2-3-4-10)</b> <b>Grill csirkecomb(10)</b> <b>Burgonyapüré(2)</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>Tarhonyaleves(11-2-3-4-10)</b> <b>Rántott tengeri halfilé(1-6-3)</b> <b>Kukoricás rizs</b> <b>Tartarmartas(3-10-2)</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)HAL(6)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)SO2-Szulfít(11)</b>	<b>Karfiolleves</b> <b>-zöldséges(1-3-2-4-10)</b> <b>Bolognai spagetti(1-3-2)</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)</b>
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 613 25 25 66 2,6 6 4	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 572 24 24 62 3,7 5 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 438 28 12 52 1,8 2 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 990 30 31 98 2,1 11 1	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 539 21 25 53 1,6 4 0
U	<b>Dörmi(1-2-3-8-11)</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)SO2-Szulfít(11)</b>	<b>Pogácsa - tepertős(1-2-3-8)</b> <b>Ivólé</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)</b>	<b>Zofik kakaós piskóta</b> <b>szelet(1-2-3-7-11)</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)MOGYORÓ(7)SO2-Szulfít(11)</b>	<b>Croissant - sajtos(1-2-3)</b>  <u>Allergének</u> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)</b>	<b>Müzli szelet áfonyás(1-7-8)</b> <b>Narancs</b>  <u>Allergének</u> <b>GLUTÉN(1)SZÓJA(8)MOGYORÓ(7)</b>
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 111 2 4 18 0,2 1 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 325 6 12 47 1,5 0 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 103 1 5 13 0,0 1 8	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 221 8 6 57 1,2 0 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 162 2 3 30 0,1 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:.....

.....

.....