



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T

Tej(2)
Kalács - fonott(1-2-3)Tea gyümölcsös
Kifli tejes(1-2)
Kockasajt(2)Tea gyümölcsös
Szalámi krém(2-8-10)
Lilahagyma
Kenyér-korpás(1-8)Tejeskávé(2)
Kifli tejes(1-2)
Delma - multivitaminosTea gyümölcsös
Halkrém(3-10-6)
Lilahagyma
Kenyér-korpás(1-8)Allergének

TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)

Allergének

TEJ(2)GLUTÉN(1)

Allergének

TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)MUSTÁR(10)

Allergének

TEJ(2)GLUTÉN(1)

Allergének

GLUTÉN(1)HAL(6)SZÓJA(8)TOJÁS(3)MUSTÁR(10)

g

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk							
231	11	4	37	1,1	2	5	258	6	4	48	0,5	2	22	392	12	12	57	1,8	4	21	352	11	9	57	0,6	3	22	330	12	5	56	1,2	1	21

E

Májgaluskaleves(3-1)
Sárgaborsó főzelék(1)
Sültkolbász(2-8-10)
Kenyér-főzelékhez(1-8)Tojásleves(3-1)
Bakonyi ragu sertéshúsból(2-1)
Tésztaköret(1-3)Sertéshúsleves(4-1-3)
Főtt burgonya 05 dkg
Főtt sertéshús
Sóskamártás(2-1)Karotta krémleves(1-2)
Levesgyöngy(1-2-3)
Búbos csirkemell(1-3-2)
Petrezselymes rizs
VegyesalátaGulyásleves
Mákos guba(2-1-3-5-7-9)
Vanília öntet(2)
Kenyér-húsosleveshez(1)Allergének

TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)MUSTÁR(10)

Allergének

TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)

Allergének

TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)

Allergének

TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)

Allergének

TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)SZEZÁM MAG(5)DIÓFÉLE(9)MOGYORÓ(7)

g

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk							
847	42	34	88	4,8	10	1	823	32	43	72	1,3	7	2	564	40	20	47	4,2	6	18	955	38	31	126	4,2	9	12	1153	48	39	215	3,0	8	31

U

AllergénekAllergénekAllergénekAllergénekAllergének

g

Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket !

A nyersanyagellátástól függően az étlap változhat , melyért elnézést kérünk !

* T.Zs = Telített zsírsav

* jelölt étel édesítőt tartalmaz

Élelmezésvezető:.....

.....