



## HÉTFŐ

## KEDD

## SZERDA

## CSÜTÖRTÖK

## PÉNTEK

T	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
	<p><b>Tej(2)</b> <b>Delma - multivitaminos Császsárgszemle(1)</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)</b></p>	<p><b>Tea gyümölcsös Húskrém(2-10)</b> <b>Kenyér-korpás(1-8)</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)MUSTÁR(10)</b></p>	<p><b>Tejeskávé(2)</b> <b>Croissan-vajas(1-2-3)</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)</b></p>	<p><b>Tea gyümölcsös Delma - multivitaminos Sajtos baromfi párizsi(2)</b> <b>Uborka friss</b> <b>Kenyér-korpás(1-8)</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)</b></p>	<p><b>Tea gyümölcsös Körözött tehétúrból(2)</b> <b>Lilahagyma</b> <b>Kenyér-korpás(1-8)</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)</b></p>
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 273 11 10 33 0,8 3 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 361 10 12 51 1,7 4 21	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 374 12 8 80 1,0 2 38	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 315 9 8 50 1,5 2 21	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 288 9 3 52 1,0 1 21
E	<p><b>Lábatlanleves(1-3)</b> <b>Tökfőzelék(2-1)</b> <b>Csirke nuggets sütőben sült(1-3-8)</b> <b>Kenyér-főzelékhez(1-8)</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)</b></p>	<p><b>Sütitőkrémleves(1-2)</b> <b>Levesgyöngy(1-2-3)</b> <b>Zöldséges apróhús csirkehúsból(1-2)</b> <b>Tört burgonya</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)</b></p>	<p><b>Kertészleves gazdagon(1-3)</b> <b>Bolognai spagetti(1-3)</b> <b>Sajtszórat(2)</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)</b></p>	<p><b>Póréhagymás burgonyaleves(1-2-3-4-10)</b> <b>Miskolci sertésapró(1)</b> <b>Párolt rizs</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)</b></p>	<p><b>Fehérbableves(1-3)</b> <b>Paprikás burg.virslivel.(11-8)</b> <b>Csemege uborka</b> <b>Kenyér-főzelékhez(1-8)</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)SO2(11)</b></p>
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 531 21 15 75 2,4 4 11	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 753 26 25 84 1,2 8 6	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 786 35 34 79 2,0 7 6	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 759 22 37 76 0,7 5 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 967 35 41 98 3,7 7 1
U	<p><b>Trapista sajt(2)</b> <b>Delma - multivitaminos Retek</b> <b>Zsemle vizes(1)</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)</b></p>	<p><b>Sonka-pizza(8)</b> <b>Delma - multivitaminos Paradicsom</b> <b>Kenyér-korpás(1-8)</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>GLUTÉN(1)SZÓJA(8)</b></p>	<p><b>Tonhalkrém (6-3-10)</b> <b>Lilahagyma</b> <b>Kenyér-korpás(1-8)</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>GLUTÉN(1)HAL(6)SZÓJA(8)TOJÁS(3)MUSTÁR(10)</b></p>	<p><b>Pogácsa - tepertős(1-2-3-5)</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)SZEZÁM MAG(5)</b></p>	<p><b>Turista felvágott(2-8-10)</b> <b>Delma - multivitaminos Kenyér-korpás(1-8)</b></p> <p><i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)MUSTÁR(10)</b></p>
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 265 11 10 31 1,1 5 1	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 229 11 6 30 1,5 2 1	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 224 11 5 31 1,0 1 1	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 312 8 14 38 0,5 0 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 274 12 11 30 1,8 3 1

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:.....

.....