



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T

g

E

g

u

g

Lebbencsleves(1-3-4)

Kal:194 F: 5g Zs: 6g Szh:27g So:1,3g Tzs:1,3g C:0,0g

Vagdalt(1-8-3-2-4-10)

Kal:278 F:15g Zs:19g Szh: 9g So:1,0g Tzs:2,9g C:0,0g

Tökfőzelék(2-1)

Kal:248 F: 5g Zs:14g Szh:25g So:0,6g Tzs:4,6g C:3,1g

Kenyér fehér(1-8)

Kal:129 F: 0g Zs: 0g Szh:27g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g

Banán

Kal:162 F: 2g Zs: 0g Szh:41g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g

Erdélyihúsgombóc lev(1-3-4-2)

Kal:369 F:13g Zs:25g Szh:20g So:2,6g Tzs:5,2g

Nudli mákos(1)

Kal:816 F:26g Zs:32g Szh:**g So:1,2g Tzs:7,0g

Körte

Kal:104 F: 1g Zs: 0g Szh:24g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g

Paradicsomleves(1-2-3-4-10)

Kal:237 F: 6g Zs: 5g Szh:39g So:0,6g Tzs:0,6g C: 10g

Grill csirkecomb

Kal:419 F:63g Zs:17g Szh: 2g So:1,0g Tzs:4,3g C:0,0g

Burgonyapüré(2)

Kal:341 F: 8g Zs: 9g Szh:50g So:1,2g Tzs:4,2g C:0,0g

Káposztasaláta

Kal: 62 F: 2g Zs: 0g Szh:13g So:0,6g Tzs:0,0g C:6,1g

Karfiollevés -zöldséges(1-3-2-4-10)

Kal:112 F: 4g Zs: 4g Szh:15g So:2,1g Tzs:0,4g C:0,0g

Csikós tokány(2-1-11)

Kal:359 F:24g Zs:24g Szh: 9g So:1,8g Tzs:8,5g C:0,0g

Durumtészta(1)

Kal:351 F:12g Zs: 5g Szh:63g So:0,8g Tzs:1,0g C:0,0g

Tavaszi leves(4-1-2-3-10)

Kal: 86 F: 4g Zs: 0g Szh:15g So:0,6g Tzs:0,1g C:0,0g

Rántott halfilé(1-6-3)

Kal:451 F:31g Zs:20g Szh:33g So:1,0g Tzs: 10g C:0,0g

Párolt rizs

Kal:418 F: 8g Zs: 7g Szh:78g So:0,5g Tzs:0,8g C:0,0g

Tartarmartas(3-10-2)

Kal:139 F: 1g Zs:13g Szh: 3g So:0,2g Tzs:2,9g C:1,0g

Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk

1010 28 0 128 3,1 9 3,1

Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk

1289 40 56 145 3,8 12 0,0

Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk

1058 79 31 103 3,4 9 16

Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk

822 40 33 87 4,8 10 0,0

Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk

1095 44 41 128 2,3 14 1,0

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) ; Szója (8) ; Dióféle (9) ; Mustár (10) ; SO2-Szulfid (11) ; Rákféle (12) ; Csillagfűrt (13) ; Puhatestűek (14)

Élelmezésvezető:

Balázs Márta



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

Tej(7)

Kal:136 F: 7g Zs: 6g Szh:11g So:0,0g Tzs:3,0g C:0,0g

Kakaós kifli(1-7)

Kal:170 F: 5g Zs: 3g Szh:30g So:0,5g Tzs:0,0g C:0,0g

Ivólé 2 dl

Kal:114 F: 1g Zs: 0g Szh:21g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g

Sajtkrém(7)

Kal: 73 F: 3g Zs: 6g Szh: 0g So:0,0g Tzs:3,6g C:0,0g

Kenyér-teljes kiőrlésű

Kal:120 F: 4g Zs: 1g Szh:25g So:0,7g Tzs:0,0g C:0,0g

Uborka friss

Kal: 2 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g

Tej(7)

Kal:136 F: 7g Zs: 6g Szh:11g So:0,0g Tzs:3,0g C:0,0g

Sonka-szendvics(7-6-10)

Kal: 31 F: 5g Zs: 1g Szh: 0g So:0,5g Tzs:0,5g C:0,0g

Teavaj(7)

Kal: 81 F: 0g Zs: 9g Szh: 0g So:0,0g Tzs:1,8g C:0,0g

Kenyér fehér(1-6)

Kal:129 F: 0g Zs: 0g Szh:27g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g

Paprika pirítamin

Kal: 12 F: 1g Zs: 0g Szh: 2g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g

Tea

Kal: 27 F: 0g Zs: 0g Szh: 6g So:0,0g Tzs:0,0g C:6,5g

Uborka friss

Kal: 2 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g

Delma light

Kal: 29 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g

Trapista sajt(7)

Kal: 76 F: 6g Zs: 6g Szh: 0g So:0,2g Tzs:3,6g C:0,0g

Kenyér - magvas(11)

Kal: 53 F: 2g Zs: 2g Szh:59g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g

Kakaó(7)

Kal:166 F: 8g Zs: 7g Szh:14g So:0,0g Tzs:3,0g C:0,0g

Kalács(1-7-3)

Kal:186 F: 6g Zs: 4g Szh:32g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g

R

g

Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk
306 12 9 41 0,5 3 0,0Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk
309 8 7 46 0,7 4 0,0Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk
389 12 17 40 0,6 5 0,0Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk
187 8 12 66 0,4 4 6,5Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk
353 15 11 46 0,1 3 0,0

Banán

Kal:162 F: 2g Zs: 0g Szh:41g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g

Mandarin

Kal: 41 F: 1g Zs: 0g Szh: 9g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g

Alma

Kal: 68 F: 1g Zs: 0g Szh:15g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g

Sütdők-sült

Kal: 60 F: 1g Zs: 0g Szh:12g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g

Gabona szelet(1-7)

Alma

Kal: 68 F: 1g Zs: 0g Szh:15g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g

Babapiskóta(1-7)

Kal: 62 F: 2g Zs: 1g Szh:11g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g

T

g

Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk
162 2 0 41 0,1 0 0,0Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk
41 1 0 9 0,0 0 0,0Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk
68 1 0 15 0,0 0 0,0Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk
172 3 2 30 0,1 0 0,0Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk
130 3 1 26 0,0 0 0,0

Sült virsli(7-6-10)

Kal: 83 F: 8g Zs: 6g Szh: 0g So:1,0g Tzs:3,2g C:0,0g

Finomfözelék(7-1)

Kal:149 F: 4g Zs: 8g Szh:13g So:0,1g Tzs:3,0g C:1,6g

Kenyér-teljes kiőrlésű

Kal:120 F: 4g Zs: 1g Szh:25g So:0,7g Tzs:0,0g C:0,0g

Húsgombóclevés(1-3)

Kal:117 F: 5g Zs: 7g Szh: 7g So:0,1g Tzs:0,9g C:0,0g

Tejben rizs(7)

Kal:314 F:13g Zs: 8g Szh:43g So:0,3g Tzs:3,3g C:1,9g

Paradicsomleves(1-7-3-9-10)

Kal:134 F: 4g Zs: 2g Szh:24g So:0,0g Tzs:0,2g C:7,6g

Csirkemell-natúr(7-1)

Kal: 61 F:10g Zs: 2g Szh: 1g So:0,3g Tzs:0,1g C:0,0g

Burgonyapüré(7)

Kal:172 F: 5g Zs: 4g Szh:25g So:0,3g Tzs:1,9g C:0,0g

Őszibarack befőtt

Kal: 32 F: 0g Zs: 0g Szh: 9g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g

Rakott brokkoli(7)

Kal:294 F:13g Zs:19g Szh:15g So:0,8g Tzs:3,6g C:0,0g

Kenyér fehér(1-6)

Kal:129 F: 0g Zs: 0g Szh:27g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g

Tavaszi leves(1-7-3-9-10)

Kal: 49 F: 2g Zs: 0g Szh: 9g So:0,0g Tzs:0,1g C:0,0g

Halfilé-spenótszósszal (4)

Kal: 65 F:10g Zs: 3g Szh: 0g So:0,0g Tzs:1,7g C:0,0g

Mexikói rizs

Kal:193 F: 5g Zs: 3g Szh:35g So:0,0g Tzs:0,4g C:0,0g

E

g

Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk
352 15 0 38 1,8 6 1,6Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk
430 18 15 50 0,4 4 1,9Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk
399 18 8 59 0,6 2 7,6Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk
423 13 19 42 0,9 4 0,0Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk
307 17 6 44 0,0 2 0,0

Croissant - sajtos(1-7-3)

Kal:221 F: 8g Zs: 6g Szh:57g So:1,2g Tzs:0,0g C:0,0g

Májusi felvágott(6)

Kal: 60 F: 3g Zs: 5g Szh: 0g So:0,4g Tzs:1,3g C:0,0g

Paradicsom

Kal: 6 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g

Delma light

Kal: 29 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g

Zsemle(1-7)

Kal:141 F: 4g Zs: 1g Szh:29g So:0,8g Tzs:0,0g C:0,0g

Krém túró-vaniliás -mili(7)

Kal:146 F: 6g Zs: 4g Szh:20g So:0,0g Tzs: 18g C:0,0g

Túrórúdi(7)

Kal:109 F: 3g Zs: 6g Szh:12g So:0,0g Tzs:4,6g C:0,0g

Túrókrém - medvehagymás(7)

Kal: 58 F: 4g Zs: 4g Szh: 1g So:0,1g Tzs:2,0g C:0,0g

Kenyér-teljes kiőrlésű

Kal:120 F: 4g Zs: 1g Szh:25g So:0,7g Tzs:0,0g C:0,0g

Paradicsom

Kal: 6 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g

U

g

Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk
221 8 6 57 1,2 0 0,0Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk
235 7 9 30 1,4 1 0,0Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk
146 6 4 20 0,0 18 0,0Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk
109 3 6 12 0,0 5 0,0Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk
184 8 4 27 0,8 2 0,0

* T.Zs = Telített zsírsav

Ételeink a jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket !

* jelölt étel édesítőt tartalmaz

Glutén (1) Rákféle (2) Tojás (3) Hal (4) Mogoró (5) Szójabab (6) Tej (7) Dióféle (8) Zeller (9) Mustár (10) Szezám (11) SO2-Szulfid (12) Csillagfű (13) Puhatestűek (14)
Orvos:..... Intézményvezető:..... Dietetikus:..... Élelmezésvezető:.....



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T	Tej(7)							Ivólé 2 dl							Tej(7)							Tea							Kakaó(7)						
	Kakaós kifli(1-7)							Delma light							Vajkrém(7)							Uborka friss							Kalács(1-7-3)						
	Kal:100 F: 7g Zs: 3g Szh:11g So:0,0g Tzs:1,6g C:0,0g							Kal:114 F: 1g Zs: 0g Szh:21g 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							Kal: 34 F: 0g Zs: 0g Szh: 8g So:0,0g Tzs:0,0g C:8,1g							Kal:130 F: 8g Zs: 4g Szh:14g So:0,0g Tzs:1,6g C:0,0g						
	Kal:170 F: 5g Zs: 3g Szh:30g So:0,5g Tzs:0,0g C:0,0g							Kal: 29 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g							Kal: 59 F: 0g Zs: 6g Szh: 0g So:0,2g Tzs:2,9g C:0,0g							Kal: 2 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g							Kal:143 F: 5g Zs: 3g Szh:24g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g						
	Sonka-szendvics(7-6-10)							Kal: 31 F: 5g Zs: 1g Szh: 0g So:0,5g Tzs:0,5g C:0,0g							Kal: 14 F: 1g Zs: 0g Szh: 2g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g							Kal: 29 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g							Trapista sajt(7)						
	Kenyér - magvas(11)							Kal: 53 F: 2g Zs: 2g Szh:59g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g							Kal: 53 F: 2g Zs: 2g Szh:59g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g							Kal: 76 F: 6g Zs: 6g Szh: 0g So:0,2g Tzs:3,6g C:0,0g							Kenyér - magvas(11)						
	Uborka friss							Kal: 2 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g							Kal: 41 F: 1g Zs: 0g Szh: 9g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g																				
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							Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk						
	270 12 6 41 0,5 2 0,0							229 8 8 81 0,6 0 0,0							266 11 12 81 0,2 5 0,0							194 8 12 68 0,4 4 8,1							274 13 7 39 0,1 2 0,0						
E	Lebbencsleves(1-3-7-9-10)							Húsgombóclevés(1-3)							Paradicsomleves(1-7-3-9-10)							Karfiolleves -zöldséges(1-3-7-9-10)							Tavaszi leves(1-7-3-9-10)						
	Kal: 97 F: 3g Zs: 3g Szh:14g So:0,5g Tzs:0,3g C:0,0g							Kal:146 F: 6g Zs: 9g Szh: 9g So:0,1g Tzs:1,2g C:0,0g							Kal:151 F: 4g Zs: 3g Szh:26g So:0,1g Tzs:0,3g C:7,1g							Kal: 94 F: 3g Zs: 3g Szh:13g So:0,6g Tzs:0,3g C:0,0g							Kal: 66 F: 3g Zs: 0g Szh:12g So:0,0g Tzs:0,1g C:0,0g						
	Sült virsli(7-6-10)							Tejben rizs(7)							Grill csirkecomb(1-7-3-9-10)							Csikós tokány(7-1)							Halfilé-spenótszósszal (4)						
	Kal:145 F:13g Zs:10g Szh: 0g So:1,8g Tzs:5,6g C:0,0g							Kal:452 F:18g Zs:10g Szh:65g So:0,5g Tzs:4,3g C:3,1g							Kal:246 F:32g Zs:12g Szh: 2g So:1,3g Tzs:2,4g C:0,0g							Kal:195 F:13g Zs:14g Szh: 3g So:0,4g Tzs:4,5g C:0,0g							Kal: 80 F:10g Zs: 4g Szh: 0g So:0,0g Tzs:2,3g C:0,0g						
	Finomfőzelék(7-1)							Burgonyapüré(7)							Kal:187 F: 5g Zs: 5g Szh:27g So:0,4g Tzs:2,4g C:0,0g							Kal:193 F: 7g Zs: 3g Szh:35g So:0,1g Tzs:0,5g C:0,0g							Mexikói rizs						
	Kenyér-teljes kiőrlésű							Őszibarack befőtt							Kal: 32 F: 0g Zs: 0g Szh: 9g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g														Kal:241 F: 6g Zs: 4g Szh:44g So:0,0g Tzs:0,5g C:0,0g						
	Kal:120 F: 4g Zs: 1g Szh:25g So:0,7g Tzs:0,0g C:0,0g																																		
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							Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk						
	548 24 0 55 3,0 10 2,0							598 24 19 74 0,6 5 3,1							616 41 20 63 1,7 5 7,1							483 23 19 52 1,1 5 0,0							387 19 9 56 0,1 3 0,0						
u	Croissant - sajtos(1-7-3)							Sajtkrém(7)							Krém túró-vaniliás -mili(7)							Sütitők-sült							Banán						
	Kal:221 F: 8g Zs: 6g Szh:57g So:1,2g Tzs:0,0g C:0,0g							Kal: 73 F: 3g Zs: 6g Szh: 0g So:0,0g Tzs:3,6g C:0,0g							Kal:146 F: 6g Zs: 4g Szh:20g So:0,0g Tzs: 18g C:0,0g							Kal: 60 F: 1g Zs: 0g Szh:12g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g							Kal:162 F: 2g Zs: 0g Szh:41g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g						
	Alma							Kifli(1-7)							Kal:223 F: 3g Zs: 4g Szh:35g So:0,3g Tzs:0,0g C:0,0g							Kal:223 F: 3g Zs: 4g Szh:35g So:0,3g Tzs:0,0g C:0,0g							Túrós rúd(1-7-3)						
	Kal: 68 F: 1g Zs: 0g Szh:15g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g							Kal:141 F: 4g Zs: 1g Szh:29g So:0,8g Tzs:0,0g C:0,0g																					Kal:150 F: 5g Zs: 3g Szh:24g So:0,5g Tzs:0,0g C:0,0g						
	Mandarin							Kal: 41 F: 1g Zs: 0g Szh: 9g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g																											
	Paprika tv							Kal: 4 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g																											
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							Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk						
	289 8 6 72 1,2 0 0,0							258 8 7 39 0,8 4 0,0							146 6 4 20 0,0 18 0,0							283 4 4 47 0,3 0 0,0							312 8 3 65 0,6 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) Rákfélé (2) Tojás (3) Hal (4) Mogyoró (5) Szójabab (6) Tej (7) Diófélé (8) Zeller (9) Mustár (10) Szezám (11) SO₂-Szulfit (12) Csillagfűrt (13) Puhatestűek (14)

Élelmezésvezető: *Nikola Károly* Diétás étkeztetést igény szerint biztosítunk !



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T					
g					
E	Bolognai spagetti(2-1) Kal:590 F:36g Zs:20g Szh:63g So:1,0g Tzs:7,4g	Rántott borda(1-3) Kal:408 F:26g Zs:20g Szh:29g So:0,0g Tzs:6,6g Főtt burgonya Kal:271 F: 7g Zs: 1g Szh:53g So:0,7g Tzs:0,0g C:0,0g Csemege uborka Kal: 6 F: 1g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Sajtos csirkemell(1-2-3-4-10) Kal:330 F:31g Zs:19g Szh: 7g So:1,1g Tzs: 10g C:0,0g Kukoricás rizs(1) Kal:390 F: 8g Zs: 6g Szh:76g So:0,2g Tzs:0,6g C:0,0g	Túrós csusza(1-3-2) Kal:574 F:28g Zs:21g Szh:63g So:1,0g Tzs:8,7g Banán Kal:171 F: 2g Zs: 0g Szh:44g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g	Babfőzelék(2-1-3-4-10) Kal:394 F:20g Zs: 9g Szh:55g So:0,2g Tzs:3,3g C:0,0g Sertéspörkölt(11-2-3) Kal:202 F:20g Zs:12g Szh: 3g So:0,8g Tzs:3,0g C:0,0g Uzsonnakenyér(1-8) Kal:107 F: 4g Zs: 0g Szh:22g So:0,8g Tzs:0,0g C:0,0g Túrórúd(2) Kal:109 F: 3g Zs: 6g Szh:12g So:0,0g Tzs:4,6g C:0,0g
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 590 36 0 63 1,0 7 0,1	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 685 34 20 83 0,7 7 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 720 39 25 83 1,4 11 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 745 30 21 106 1,1 9 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 812 46 27 92 1,8 11 0,0
u					
g					

Eteleink 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) Szója (8) Dióféle (9) ; Mustár (10) ; SO₂-Szulfid (11) ; Rákféle (12) ; Csillagfűrt (13) ; Puhatestűek (14)

Élelmezésvezető: *Kovács Tünde Szilvia*



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T					
g					
E	Bébiétel Kal:147 F: 7g Zs: 6g Sz:16g So:0,6g Tzs:1,2g C:0,0g	Bébiétel Kal:147 F: 7g Zs: 6g Sz:16g So:0,6g Tzs:1,2g C:0,0g	Bébiétel Kal:147 F: 7g Zs: 6g Sz:16g So:0,6g Tzs:1,2g C:0,0g	Banán Kal:171 F: 2g Zs: 0g Sz:44g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g Bébiétel Kal:147 F: 7g Zs: 6g Sz:16g So:0,6g Tzs:1,2g C:0,0g	Bébiétel Kal:147 F: 7g Zs: 6g Sz:16g So:0,6g Tzs:1,2g C:0,0g
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 147 7 0 16 0,6 1 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 147 7 6 16 0,6 1 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 147 7 6 16 0,6 1 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 318 9 6 60 0,7 1 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 147 7 6 16 0,6 1 0,0
u					
g					

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)Mogyoró(7)Szója(8)Dióféle(9) ;Mustár(10) ;SO2-Szulfid(11) ;Rákféle(12) ;Csillagfű(13) ;Puhatestűek(14)

Élelmezésvezető: ...
Havasi Tünde