



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T

g

E

g

u

g

Köménymagleves(1-7-3-9-10)

Kal: 88 F: 1g Zs: 5g Szh: 8g So: 1,5g Tzs: 0,6g C: 0,0g

Sárgaborsó főzelék(12)

Kal: 488 F: 28g Zs: 7g Szh: 75g So: 0,7g Tzs: 0,6g C: 0,0g

Sertéspörkölt(12-7-3)

Kal: 238 F: 22g Zs: 14g Szh: 4g So: 1,5g Tzs: 3,5g C: 0,0g

Kenyér-teljes kiőrlésű

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

Levesgyöngy(1-7-3)

Kal: 139 F: 2g Zs: 9g Szh: 13g So: 0,5g Tzs: 4,3g C: 0,0g

Palócleves(12-7-3-9-10)

Kal: 443 F: 26g Zs: 21g Szh: 33g So: 1,9g Tzs: 7,1g C: 0,0g

Kenyér fehér(1-6)

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

Fánk - saját(1-3-7)

Kal: 626 F: 13g Zs: 18g Szh: 98g So: 0,6g Tzs: 5,7g C: 13g

Banán

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

Kertészleves(1-3-7-9-10)

Kal: 128 F: 4g Zs: 5g Szh: 16g So: 2,0g Tzs: 0,6g C: 0,0g

Sült kacsacomb

Kal: 532 F: 48g Zs: 35g Szh: 3g So: 2,4g Tzs: 14g C: 0,0g

Tört burgonya

Kal: 321 F: 7g Zs: 6g Szh: 54g So: 1,0g Tzs: 0,6g C: 0,0g

Őszibarack befőtt

Kal: 43 F: 0g Zs: 0g Szh: 12g So: 0,0g Tzs: 0,0g C: 0,0g

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

Kal: 167 F: 5g Zs: 4g Szh: 27g So: 1,7g Tzs: 0,6g C: 0,0g

Vagdalt(1-6-3-7-9-10)

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

Paradicsomos káposzta(1-7-3-9-10)

Kal: 248 F: 7g Zs: 5g Szh: 35g So: 0,6g Tzs: 0,5g C: 10g

Kenyér-teljes kiőrlésű

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

Gombaleves tejszínes(7-1-3)

Kal: 214 F: 6g Zs: 11g Szh: 23g So: 2,2g Tzs: 2,2g C: 0,0g

Rántott sertésszelet(1-3-7)

Kal: 435 F: 25g Zs: 22g Szh: 31g So: 2,0g Tzs: 7,7g C: 0,0g

Párolt bulgur(1)

Kal: 397 F: 10g Zs: 5g Szh: 76g So: 2,4g Tzs: 0,5g C: 0,0g

Bolgár saláta

Kal: 61 F: 1g Zs: 0g Szh: 13g So: 1,1g Tzs: 0,0g C: 8,1g

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
1073	57	0	124	5,0	9	0,0

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
1360	41	40	200	2,7	13	13

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
1024	59	45	84	5,4	15	0,0

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
812	30	29	96	4,1	4	10

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
1107	42	39	143	7,6	10	8,1

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) Rákféle (2) Tojás (3) Hal (4) Mogyoró (5) Szójabab (6) Tej (7) Dióféle (8) Zeller (9) Mustár (10) Szezám (11) SO₂-Szulfid (12) Csillagfűrt (13) Puhatestűek (14)

Élelmezésvezető: Tóthas Anna



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

Tej(7)

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

Teavaj(7)

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

Uborka friss

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

Kifli(1-7)

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

Kenyer-teljes kiörlésű

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

Tavaszi vajrém(7)

Kal: 80 F: 1g Zs: 8g Szh: 1g So:0,2g Tzs:3,9g C:0,0g

Kakaó(7)

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

Vajas kifli(1-7)

Kal:133 F: 5g Zs: 1g Szh:26g 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

Delma light

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

Csirkemell sonka(7-6-10)

Kal: 18 F: 3g Zs: 0g Szh: 0g So:0,5g Tzs:1,0g C:0,0g

Kenyer fehér(1-6)

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

Paradicsom

Kal: 6 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g 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

Trapista sajt(7)

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

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

Kenyer-teljes kiörlésű

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

R

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
359	11	15	40	0,9	5	0,0

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
314	6	9	47	1,0	4	0,0

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
299	13	8	40	0,0	3	0,0

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
318	11	10	39	0,7	4	0,0

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
253	10	10	32	1,1	4	6,5

Alma

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

Mandarin

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

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

Gyümölcs krém(7)

Kal:148 F: 7g Zs: 4g Szh:21g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g

T

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
68	1	0	15	0,0	0	0,0

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
41	1	0	9	0,0	0	0,0

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
162	2	0	41	0,1	0	0,0

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
41	1	0	9	0,0	0	0,0

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
148	7	4	21	0,0	0	0,0

Sárgaborsó főzelék(12)

Kal:224 F:13g Zs: 3g Szh:34g So:0,1g Tzs:0,3g C:0,0g

Sült virsli(7-6-10)

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

Kenyer-teljes kiörlésű

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

Zöldbableves tejfölös(7-1)

Kal: 76 F: 2g Zs: 5g Szh: 7g So:0,0g Tzs:1,4g C:0,0g

Nudli - túrós(1-7)

Kal:244 F: 5g Zs: 6g Szh:43g So:0,1g Tzs:1,1g C:0,8g

Kertészleves(1-3)

Kal: 73 F: 2g Zs: 3g Szh: 9g So:0,6g Tzs:0,3g C:0,0g

Vajas burgonya(7)

Kal:134 F: 3g Zs: 2g Szh:23g So:0,2g Tzs:0,8g C:0,0g

Sült csirkemáj

Kal: 98 F:10g Zs: 5g Szh: 3g So:0,6g Tzs:1,0g C:0,0g

Őszibarack befőtt

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

Vagdalt pogácsa csirkebol(3-1-6)

Kal:127 F:12g Zs: 4g Szh: 9g So:0,4g Tzs:0,7g C:0,0g

Zöldborsófőzelék(1-7)

Kal:228 F: 7g Zs:10g Szh:26g So:0,1g Tzs:3,2g C:2,0g

Kenyer-teljes kiörlésű

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

Burgonyapüré sütőtökös(7)

Kal:194 F: 5g Zs: 5g Szh:29g So:1,1g Tzs:2,3g C:0,0g

Párolt pulykamellragu(7)

Kal: 96 F:13g Zs: 5g Szh: 0g So:0,1g Tzs:0,9g C:0,0g

Alma befőtt

Kal: 34 F: 0g Zs: 0g Szh: 8g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g

E

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
427	24	0	59	1,8	3	0,0

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
321	7	10	50	0,2	2	0,8

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
338	16	10	44	1,3	2	0,0

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
475	23	15	60	1,1	4	2,0

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
325	18	10	37	1,2	3	0,0

Tejszelet(1-7)

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

Kifli(1-7)

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

Gyümölcs joghurt(7)

Kal:148 F: 7g Zs: 4g Szh:21g So:0,0g Tzs: 26g C:0,0g

Tökmagvas-sajtkrém(7-8)

Kal:117 F: 5g Zs:10g Szh: 1g So:0,0g Tzs:2,7g C:0,0g

Kifli(1-7)

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

Kifli(1-7)

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

Kockasajt 8 cikk(7)

Kal:103 F: 6g Zs: 8g Szh: 1g So:0,3g Tzs:4,5g C:0,0g

Ivólé

Kal:100 F: 1g Zs: 0g Szh:23g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g

Puding danette(7)

Kal:174 F: 4g Zs: 2g Szh:10g So:0,4g Tzs:0,0g C:0,0g

U

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
221	8	6	57	0,0	0	0,0

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
289	11	5	50	0,8	26	0,0

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
260	10	10	30	0,8	3	0,0

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
343	10	9	52	1,1	4	0,0

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
174	4	2	10	0,4	0	0,0

* T.Zs = Telített zsírsav

Ételeink a jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket !

* jelölt étel édesítót tartalmaz

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



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T	Tej(7) Kal:100 F: 7g Zs: 3g Szh:11g So:0,0g Tzs:1,6g C:0,0g Lapka sajt(7) Kal: 45 F: 4g Zs: 1g Szh: 0g So:0,2g Tzs:2,0g C:0,0g Sajtos kifli(1-7) Kal:103 F: 5g Zs: 0g Szh:22g So:0,8g 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	Tea Kal: 34 F: 0g Zs: 0g Szh: 8g So:0,0g Tzs:0,0g C:8,1g Tavaszi vajrem(7) Kal: 80 F: 1g Zs: 8g Szh: 1g So:0,2g Tzs:3,9g C:0,0g Rozs zsemle(1-7) Kal:152 F: 4g Zs: 0g Szh:32g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g	Kakaó(7) Kal:130 F: 8g Zs: 4g Szh:14g So:0,0g Tzs:1,6g C:0,0g Kakaós kifli(1-7) Kal:170 F: 5g Zs: 3g Szh:30g So:0,5g Tzs:0,0g C:0,0g	Tej(7) Kal:100 F: 7g Zs: 3g Szh:11g So:0,0g Tzs:1,6g C:0,0g Csirkemell sonka(7-6-10) Kal: 18 F: 3g Zs: 0g Szh: 0g So:0,5g Tzs:1,0g C:0,0g Delma light Kal: 29 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g Paradicsom Kal: 6 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Kenyér - magvas(11) Kal: 53 F: 2g Zs: 2g Szh:59g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Tea Kal: 34 F: 0g Zs: 0g Szh: 8g So:0,0g Tzs:0,0g C:8,1g Rozs zsemle(1-7) Kal:152 F: 4g Zs: 0g Szh:32g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g Parizer(7-6-10) Kal: 38 F: 2g Zs: 3g Szh: 1g So:0,4g Tzs:1,0g C:0,0g Delma light Kal: 29 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,1g 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	
	g Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 249 16 5 33 0,9 4 0,0	g Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 266 5 8 41 0,3 4 8,1	g Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 300 14 7 44 0,5 2 0,0	g Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 206 12 10 71 0,6 3 0,0	g Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 254 7 7 41 0,6 1 8,1	
	E	Rostos ivólé Kal:100 F: 1g Zs: 0g Szh:23g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Kenyér-teljes kiörlésű Kal:120 F: 4g Zs: 1g Szh:25g So:0,7g Tzs:0,0g C:0,0g Sült virsli(7-6-10) Kal:145 F:13g Zs:10g Szh: 0g So:1,8g Tzs:5,6g C:0,0g Sárgaborsó főzelék(12) Kal:248 F:14g Zs: 4g Szh:37g So:0,2g Tzs:0,3g C:0,0g Alma Kal: 68 F: 1g Zs: 0g Szh:15g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Palóclevés(12-7) Kal:236 F:14g Zs:13g Szh:14g So:0,5g Tzs:4,6g C:0,0g Kenyér fehér(1-6) Kal:129 F: 0g Zs: 0g Szh:27g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g Nudli - túrós(1-7) Kal:306 F: 6g Zs: 7g Szh:54g So:0,2g Tzs:1,4g C:1,0g	Kertészleves(1-3) Kal: 97 F: 3g Zs: 3g Szh:12g So:0,8g Tzs:0,4g C:0,0g Csirkemaj rizotto(7) Kal:377 F:21g Zs:11g Szh:46g So:0,2g Tzs:4,7g C:0,0g Cseresznye befőtt Kal: 43 F: 1g Zs: 0g Szh: 7g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Daragaluska-leves(1-3) Kal:118 F: 3g Zs: 3g Szh:18g So:1,2g Tzs:0,4g C:0,0g Vagdalt(3-1-6) Kal:169 F: 8g Zs: 11g Szh: 7g So:0,1g Tzs:1,7g C:0,0g Paradicsomos káposzta(1) Kal:171 F: 5g Zs: 4g Szh:23g So:0,1g Tzs:0,3g C:5,1g Kenyér-teljes kiörlésű Kal:120 F: 4g Zs: 1g Szh:25g So:0,7g Tzs:0,0g C:0,0g	Süttötök krémleves(7-1-3-9-10) Kal:218 F: 4g Zs: 7g Szh:32g So:0,8g Tzs:2,9g C:3,4g Levesgyöngy(1-7-3) Kal: 83 F: 1g Zs: 5g Szh: 8g So:0,3g Tzs:2,6g C:0,0g Pulykamell -natur(1) Kal:108 F:16g Zs: 3g Szh: 3g So:0,4g Tzs:0,5g C:0,0g Vajas burgonya(7) Kal:154 F: 4g Zs: 2g Szh:27g So:0,2g Tzs:1,0g C:0,0g Alma befőtt Kal: 52 F: 0g Zs: 0g Szh:12g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g
		g Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 681 32 0 100 2,6 6 0,0	g Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 670 20 20 95 0,8 6 1,0	g Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 517 25 14 65 1,0 5 0,0	g Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 578 20 18 73 2,2 2 5,1	g Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 615 25 18 82 1,7 7 3,4
		u	Tejszelet(1-7) Kal:221 F: 8g Zs: 6g Szh:57g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Kifli(1-7) Kal:141 F: 4g Zs: 1g Szh:29g So:0,8g Tzs:0,0g C:0,0g Mandarin Kal: 41 F: 1g Zs: 0g Szh: 9g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Kockasajt 8 cikk(7) Kal:103 F: 6g Zs: 8g Szh: 1g So:0,3g Tzs:4,5g C:0,0g	Alma Kal: 68 F: 1g Zs: 0g Szh:15g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Búrkifli -mákos(1-7-3) Kal:217 F: 6g Zs:16g Szh:36g So:1,0g 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 Sajt-szeletelt(7) Kal: 15 F: 2g Zs: 0g Szh: 0g So:0,2g Tzs:0,0g C:0,0g Mandarin 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 221 8 6 57 0,0 0 0,0			g Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 284 10 9 38 1,1 4 0,0	g Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 285 7 16 52 1,0 0 0,0	g Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 196 6 1 38 1,0 0 0,0	g Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 174 4 2 10 0,4 0 0,0

Gondozási Központ - Zrínyi Ált. Isk. - Encs																								
VENDÉG - F					2026.11.02 - 2026.11.06					Étlap			 Repeta Win Szoftver		45.hét									
HÉTFŐ					KEDD					SZERDA					CSÜTÖRTÖK					PÉNTEK				
T																								
g																								
E	Burgonyaleves(1-2-3-4-10) Kal:109 F: 2g Zs: 3g Szh:15g So:0,1g Tzs:0,3g C:0,0g Lencsefőzelék(11-2-10-3-4) Kal:377 F:20g Zs:12g Szh:45g So:0,1g Tzs:3,5g 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:257 F: 9g Zs: 1g Szh:52g So:2,0g Tzs:0,0g C:0,0g Gabonás omlós keksz(1-2-3-8-9) Kal:116 F: 2g Zs: 5g Szh:16g So:0,1g Tzs:2,1g C:6,0g				Húsgombócleves köleses(1-3-2-4-10) Kal:157 F: 8g Zs: 9g Szh:16g So:0,4g Tzs:2,2g C:0,0g Pizza(1-2-8-10) Kal:662 F:23g Zs:39g Szh:61g So:2,5g Tzs: 11g Ivólé 100 % Kal: 28 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g				Nyírségi gombócleves(1-2-4-3) Kal:281 F:18g Zs:15g Szh:15g So:0,5g Tzs:5,0g Uzsonnakenyér(1-8) Kal:257 F: 9g Zs: 1g Szh:52g So:2,0g Tzs:0,0g C:0,0g Szilvás gombóc(1-3-2) Kal:503 F:12g Zs:10g Szh:89g So:0,0g Tzs:3,1g Alma Kal: 62 F: 1g Zs: 0g Szh:14g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g				Sütdők krémleves(2-1-3-4-10) Kal:194 F: 4g Zs: 4g Szh:34g So:1,0g Tzs:1,6g C:5,1g Pírtott tök(9) Kal: 93 F: 5g Zs: 8g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Rántott csirkemell(1-3) Kal:346 F:28g Zs:12g Szh:29g So:0,1g Tzs:4,0g Petrezselymes burgonya(2) Kal:288 F: 6g Zs: 6g Szh:47g So:0,6g Tzs:2,6g C:0,0g Őszibarack befőtt Kal: 65 F: 1g Zs: 0g Szh:17g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g				Reszelttészta leves(4-1-2-3-10) Kal: 82 F: 2g Zs: 2g Szh:12g So:0,1g Tzs:0,3g C:0,0g Rakott kelkáposzta(2-1-11-3-4-10) Kal:557 F:27g Zs:32g Szh:35g So:1,0g Tzs:6,7g C:0,0g Uzsonnakenyér(1-8) Kal:107 F: 4g Zs: 0g Szh:22g So:0,8g Tzs:0,0g C:0,0g Linzer karika(2) Kal: 75 F: 1g Zs: 3g Szh:10g 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	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk																	
	1060 53 0 131 3,1 9 6,0	846 31 48 77 2,8 13 0,0	1102 41 26 169 2,6 8 6,1	986 44 30 128 1,7 8 5,1	822 34 38 78 1,9 7 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) ; Mogyoró (7) ; Szója (8) ; Dióféle (9) ; Mustár (10) ; SO2-Szulfid (11) ; Rákféle (12) ; Csillagfűrt (13) ; Puhatestűek (14)

Élelmezésvezető: ... *Horváth T. Zoltán* ... Diétás étkeztetést igény szerint biztosítunk !

Gondozási Központ - Zrínyi Ált. Isk. - Encs										Étlap										Repeta Win Szoftver										45.hét																				
KÖZ.I.(15-18)-F										2026.11.02 2026.11.06																																								
HÉTFŐ										KEDD										SZERDA										CSÜTÖRTÖK										PÉNTEK										
R	Tea Túrókrém - medvehagymás(2) Kenyér-teljes kiörlésű(1-8) Uborka friss										Tejeskávé(2) Padlizsánkrém(3-10-2) Kenyér-teljes kiörlésű(1-8)										Tej(2) Főtt tojás(3) Rozskenyér(1-8) Delma - joghurtos(2) Paprika pritamin										Tej(2) Almás párna teljes kiörlésű(1-2-3)										Kakaó(2) Csirkemell csemege(2-8-10) Teavaj(2) Póréhagyma - friss Korpás kifli(1-2-5)									
	Allergének										Allergének										Allergének										Allergének										Allergének									
	TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8)										TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) MUST										TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3)										TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3)										TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) SZEZÁMMAG (5) MU									
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							
	325	13	6	52	1,4	3	10			432	18	9	68	3,4	3	12			556	26	25	57	1,5	5	0,0			841	23	27	123	1,2	17	0,0			667	31	22	82	1,9	6	0,0							
T	Gyümölcs joghurt(2)										Narancs										Natur joghurt(2)										Kefir(2)										Sajtos perec(1-2-3)									
	TEJ (2)																				TEJ (2)										TEJ (2)										TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3)									
	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							
g	148	7	4	21	0,0	26	0,0			82	1	0	17	0,0	0	0,0			80	9	9	9	0,4	3	0,0			132	6	7	9	0,4	3	0,0			145	5	5	30	0,8	0	0,0							
E	Burgonyaleves(1-2-3-4-10) Sertéspörkölt(11-2-3) Lencsefőzelék(11-2-10-3-4) Uzsonnakenyér(1-8)										Húsgombóclevés köleses(1-3-2-4-10) Pizza(1-2-8-10)										Nyírségi gombóclevés(1-2-4-3) Uzsonnakenyér(1-8) Szilvás gombóc(1-3-2)										Sütitök krémleves(2-1-3-4-10) Pírtott tökmag(9) Rántott csirkemell(1-3) Petrezselymes burgonya(2) Őszibarack befőtt										Reszelttészta leves(4-1-2-3-10) Rakott kelkáposzta(2-1-11-3-4-10) Linzer karika(2) Uzsonnakenyér(1-8)									
	Allergének										Allergének										Allergének										Allergének										Allergének									
	TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10)										TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10)										TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10)										TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10)										TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLER (4) 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			Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk							
	944	51	27	115	3,0	7	0,0			807	30	47	76	2,8	13	0,0			993	36	29	138	1,5	8	6,1			940	43	30	116	1,7	8	5,1			822	34	38	78	1,9	7	0,0							
U	Gabonás omlós keksz(1-2-3-8-9) Mandarin										Tejszelet(1-2)										Banán										Körte																			
	TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) DIÓF										TEJ (2) GLUTÉN (1)																																							
	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																
g	166	3	5	27	0,1	2	6,0			221	8	6	57	0,0	0	0,0			171	2	0	44	0,1	0	0,0			104	1	0	24	0,0	0	0,0																
V	Turospalacsinta(2-3-1)										Sült csirkecomb Steak burgonya(1-5-7-8-9-2) Csemege uborka										Tea Zsemle(1-2) Kenőmájas(2-8-10) Paradicsom										Hamburger(1-2-3-10)																			
	TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3)										TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) SZEZÁMMAG (5)										TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) MUSTÁR (10)										TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3) MUSTÁR (10)																			
	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																
g	661	37	16	89	0,3	6	7,1			956	51	47	84	0,4	3	0,0			314	10	10	45	2,0	0	10			556	18	23	60	1,2	4	4,5																

Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket !

* T.Zs = Telített zsírsav A nyersanyagellátástól függően az étlap változhat , melyért elnézést kérünk Diétás étkeztetést igény szerint biztosítunk !

* jelölt étel édesítőt tartalmaz Élelmezésvezető: ...



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T					
g					
E	Burgonyaleves(1-2-3-4-10) Kal:109 F: 2g Zs: 3g Szh:15g So:0,1g Tzs:0,3g C:0,0g Sertéspörkölt(11-2-3) Kal:202 F:20g Zs:12g Szh: 3g So:0,8g Tzs:3,0g C:0,0g Lenese főzelék(11-2-10-3-4) Kal:377 F:20g Zs:12g Szh:45g So:0,1g Tzs:3,5g Uzsonnakenyér(1-8) Kal:107 F: 4g Zs: 0g Szh:22g So:0,8g Tzs:0,0g C:0,0g	Húsgombóclevés köleses(1-3-2-4-10) Kal:157 F: 8g Zs: 9g Szh:16g So:0,4g Tzs:2,2g C:0,0g Pizza(1-2-8-10) Kal:662 F:23g Zs:39g Szh:61g So:2,5g Tzs: 11g	Nyírségi gombóclevés(1-2-4-3) Kal:227 F:16g Zs:12g Szh:11g So:1,0g Tzs:4,1g Szilvás gombóc(1-3-2) Kal:605 F:14g Zs:14g Szh:**g So:0,2g Tzs:3,3g C:6,1g Alma Kal: 62 F: 1g Zs: 0g Szh:14g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Südtök krémleves(2-1-3-4-10) Kal:175 F: 4g Zs: 3g Szh:30g So:0,9g Tzs:1,6g C:5,1g Pirított tökmag(9) Kal: 93 F: 5g Zs: 8g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Rántott csirkemell(1-3) Kal:346 F:28g Zs:12g Szh:29g So:0,1g Tzs:4,0g Petrezselymes burgonya(2) Kal:288 F: 6g Zs: 6g Szh:47g So:0,6g Tzs:2,6g C:0,0g Őszibarack befőtt Kal: 65 F: 1g Zs: 0g Szh:17g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Reszelttészta leves(1-3) Kal: 68 F: 2g Zs: 2g Szh: 9g So:0,1g Tzs:0,3g C:0,0g Rakott kelkáposzta(2-1-11-3-4-10) Kal:502 F:23g Zs:30g Szh:30g So:1,0g Tzs:6,4g C:0,0g Linzer karika(2) Kal: 75 F: 1g Zs: 3g Szh:10g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Uzsonnakenyér(1-8) Kal:107 F: 4g Zs: 0g Szh:22g So:0,8g Tzs:0,0g C:0,0g
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 794 46 0 85 1,8 7 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 818 31 48 77 2,8 13 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 895 32 26 127 1,2 7 6,1	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 967 44 30 124 1,6 8 5,1	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 751 30 36 70 1,9 7 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) ; Csillagfűrt (13) ; Puhatestűek (14)Élelmezésvezető: *Horváth Tünde Szék*

Diétás étkeztetést igény szerint biztosítunk !

.....



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T	Tea	Tejeskávé(2)	Tej(2)	Tej(2)	Kakaó(2)
	Kal: 30 F: 0g Zs: 0g Szh: 7g So:0,0g Tzs:0,0g C:7,1g Túrókrém - medvehagymás(2) Kal: 77 F: 5g Zs: 5g Szh: 2g So:0,1g Tzs:2,7g C:0,0g Kenyér-teljes kiőrlésű(1-8) Kal:101 F: 4g Zs: 0g Szh:20g So:0,6g 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	Kal:181 F: 9g Zs: 4g Szh:26g So:0,0g Tzs:2,0g C: 12g Padlizsánkrém(3-10-2) Kal: 49 F: 1g Zs: 4g Szh: 3g So:2,1g Tzs:0,7g C:0,0g Kenyér-teljes kiőrlésű(1-8) Kal:101 F: 4g Zs: 0g Szh:20g So:0,6g Tzs:0,0g C:0,0g	Kal:100 F: 7g Zs: 3g Szh:11g So:0,0g Tzs:1,6g C:0,0g Főtt tojás(3) Kal: 68 F: 5g Zs: 5g Szh: 0g So:0,0g Tzs:1,9g C:0,0g Rozskenyér(1-8) Kal:107 F: 4g Zs: 0g Szh:21g So:0,6g Tzs:0,0g C:0,0g Delma - joghurtos(2) Kal: 43 F: 0g Zs: 6g Szh: 0g So:0,2g Tzs:0,0g C:0,0g Paprika pritamin Kal: 9 F: 1g Zs: 0g Szh: 1g 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 Almás párna teljes kiőrlésű(1-2-3) Kal:358 F: 7g Zs:12g Szh:55g So:0,6g Tzs:7,5g C:0,0g	Kal:182 F:12g Zs: 6g Szh:20g So:0,0g Tzs:2,0g C:0,0g Csirkemell csemege(2-8-10) Kal: 47 F: 7g Zs: 2g Szh: 0g So:0,7g Tzs:0,7g C:0,0g Teavaj(2) Kal: 81 F: 0g Zs: 9g Szh: 0g So:0,0g Tzs:1,8g C:0,0g Póréhagyma - friss Kal: 2 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Korpás kifli(1-2-5) Kal:151 F: 5g Zs: 0g Szh:31g So:0,5g Tzs:0,0g C:0,0g
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 209 9 6 29 0,7 3 7,1	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 331 14 8 49 2,7 3 12	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 328 17 14 34 0,7 3 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 458 14 15 65 0,6 9 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 463 24 17 51 1,2 5 0,0
E	Burgonyaleves(1-2-3-4-10)	Húsgombóclevés köleses(1-3-2-4-10)	Nyírségi gombóclevés(1-2-4-3)	Sütdők krémleves(2-1-3-4-10)	Reszeltészta leves(1-3)
	Kal:109 F: 2g Zs: 3g Szh:15g So:0,1g Tzs:0,3g C:0,0g Sertéspörkölt(1-2-3) Kal:194 F:18g Zs:11g Szh: 4g So:1,0g Tzs:3,0g C:0,0g Lencsefőzelék(11-2-10-3-4) Kal:367 F:19g Zs:12g Szh:44g So:0,3g Tzs:3,5g Uzsonnakenyér(1-8) Kal:107 F: 4g Zs: 0g Szh:22g So:0,8g Tzs:0,0g C:0,0g Gabonás omlós keksz(1-2-3-8-9) Kal:116 F: 2g Zs: 5g Szh:16g So:0,1g Tzs:2,1g C:6,0g	Kal:145 F: 7g Zs: 8g Szh:15g So:0,4g Tzs:1,9g C:0,0g Pizza(1-2-8-10) Kal:547 F:21g Zs:26g Szh:60g So:2,3g Tzs:7,6g Ivólé 100 % Kal: 28 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Kal:227 F:16g Zs:12g Szh:11g So:1,0g Tzs:4,1g Uzsonnakenyér(1-8) Kal:107 F: 4g Zs: 0g Szh:22g So:0,8g Tzs:0,0g C:0,0g Szilvás gombóc(1-3-2) Kal:503 F:12g Zs:10g Szh:89g So:0,0g Tzs:3,1g	Kal:175 F: 4g Zs: 3g Szh:30g So:0,9g Tzs:1,6g C:5,1g Pírtott tök(9) Kal: 62 F: 3g Zs: 5g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Rántott csirkemell(1-3) Kal:345 F:27g Zs:13g Szh:29g So:0,2g Tzs:4,1g Petrezselymes burgonya(2) Kal:288 F: 6g Zs: 6g Szh:47g So:0,6g Tzs:2,6g C:0,0g Őszibarack befőtt Kal: 38 F: 0g Zs: 0g Szh:10g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Kal: 68 F: 2g Zs: 2g Szh: 9g So:0,1g Tzs:0,3g C:0,0g Rakott kelkáposzta(2-1-11-3-4-10) Kal:502 F:23g Zs:30g Szh:30g So:1,0g Tzs:6,4g C:0,0g Linzer karika(2) Kal: 75 F: 1g Zs: 3g Szh:10g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 892 45 0 101 2,3 9 8,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 720 28 34 75 2,7 9 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 837 32 22 121 1,8 7 6,1	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 908 42 27 116 1,7 8 5,1	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 644 26 36 49 1,0 7 0,0
u	Mandarin	Tejszelet(1-2)	Banán	Körte	Sajtos perez(1-2-3)
	Kal: 50 F: 1g Zs: 0g Szh:11g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Müller tejberizs(1-2-7-8) Kal:220 F: 7g Zs: 5g Szh:37g So:0,6g Tzs:3,4g C:0,0g	Kal:221 F: 8g Zs: 6g Szh:57g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Narancs Kal: 82 F: 1g Zs: 0g Szh:17g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Kal:171 F: 2g Zs: 0g Szh:44g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g Croisant sajtos mini(1-2-3-5) Kal:210 F: 7g Zs: 9g Szh:24g So:0,5g Tzs:3,2g C:2,6g	Kal:104 F: 1g Zs: 0g Szh:24g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Puding(2) Kal: 74 F: 4g Zs: 2g Szh:10g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Kal:145 F: 5g Zs: 5g Szh:30g So:0,8g Tzs:0,0g C:0,0g Kiwi Kal: 68 F: 1g Zs: 0g Szh:15g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 270 7 5 47 0,6 3 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 303 9 6 74 0,0 0 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 381 9 9 68 0,6 3 2,6	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 178 4 2 34 0,0 0 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 213 6 5 45 0,8 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) ;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: ...

Diétás étkeztetést igény szerint biztosítunk !

.....



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T	Tea							Tejeskávé(2)							Tej(2)							Tej(2)							Kakaó(2)						
	Kal: 30 F: 0g Zs: 0g Szh: 7g So:0,0g Tzs:0,0g C:7,1g Túrókrém - medvehagymás(2) Kal: 77 F: 5g Zs: 5g Szh: 2g So:0,1g Tzs:2,7g C:0,0g Kenyér-teljes kiőrlésű(1-8) Kal:101 F: 4g Zs: 0g Szh:20g So:0,6g 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							Kal:181 F: 9g Zs: 4g Szh:26g So:0,0g Tzs:2,0g C: 12g Padlizsánkrém(3-10-2) Kal: 49 F: 1g Zs: 4g Szh: 3g So:2,1g Tzs:0,7g C:0,0g Kenyér-teljes kiőrlésű(1-8) Kal:101 F: 4g Zs: 0g Szh:20g So:0,6g Tzs:0,0g C:0,0g							Kal:100 F: 7g Zs: 3g Szh:11g So:0,0g Tzs:1,6g C:0,0g Főtt tojás(3) Kal: 68 F: 5g Zs: 5g Szh: 0g So:0,0g Tzs:1,9g C:0,0g Rozskenyér(1-8) Kal:107 F: 4g Zs: 0g Szh:21g So:0,6g Tzs:0,0g C:0,0g Delma - joghurtos(2) Kal: 43 F: 0g Zs: 6g Szh: 0g So:0,2g Tzs:0,0g C:0,0g Paprika pirítamin Kal: 9 F: 1g Zs: 0g Szh: 1g 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 Almás párna teljes kiőrlésű(1-2-3) Kal:358 F: 7g Zs:12g Szh:55g So:0,6g Tzs:7,5g C:0,0g							Kal:182 F:12g Zs: 6g Szh:20g So:0,0g Tzs:2,0g C:0,0g Csirkemell csemege(2-8-10) Kal: 47 F: 7g Zs: 2g Szh: 0g So:0,7g Tzs:0,7g C:0,0g Teavaj(2) Kal: 81 F: 0g Zs: 9g Szh: 0g So:0,0g Tzs:1,8g C:0,0g Póréhagyma - friss Kal: 2 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Korpás kifli(1-2-5) Kal:151 F: 5g Zs: 0g Szh:31g So:0,5g 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
	209	9	6	29	0,7	3	7,1	331	14	8	49	2,7	3	12	328	17	14	34	0,7	3	0,0	458	14	15	65	0,6	9	0,0	463	24	17	51	1,2	5	0,0
E	Burgonyaleves - alsós(1-2-3-4-10) Kal: 93 F: 2g Zs: 3g Szh:12g So:0,4g Tzs:0,3g C:0,0g Sertéspörkölt/alsós(11-2-3) Kal:164 F:16g Zs: 9g Szh: 3g So:1,0g Tzs:2,6g C:0,0g Lencsefőzelék/alsós(11-2-10-3-4) Kal:323 F:17g Zs: 9g Szh:40g So:0,3g Tzs:2,9g C:1,5g Uzsonnakenyér(1-8) Kal:107 F: 4g Zs: 0g Szh:22g So:0,8g Tzs:0,0g C:0,0g Gabonás omlós keksz(1-2-3-8-9) Kal:116 F: 2g Zs: 5g Szh:16g So:0,1g Tzs:2,1g C:6,0g							Húsgombóclevés köleses(1-3-2-4-10) Kal:145 F: 7g Zs: 8g Szh:15g So:0,4g Tzs:1,9g C:0,0g Pizza/alsós(1-2-8-10) Kal:595 F:24g Zs:33g Szh:53g So:3,2g Tzs:7,6g Ivólé 100 % Kal: 28 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g							Nyírségi gombóclevés - alsós(1-2-4-3) Kal:228 F:16g Zs:11g Szh:13g So:0,9g Tzs:3,7g Uzsonnakenyér(1-8) Kal:107 F: 4g Zs: 0g Szh:22g So:0,8g Tzs:0,0g C:0,0g Szilvás gombóc - alsós(2-1-3) Kal:388 F: 9g Zs: 9g Szh:67g So:0,0g Tzs:2,7g C:6,1g							Pirított tökmag(9) Kal: 62 F: 3g Zs: 5g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Sütőtök krémleves - alsós(2-1-3-4-10) Kal:158 F: 4g Zs: 3g Szh:28g So:1,3g Tzs:1,4g C:5,1g Rántott csirkemell(1-3) Kal:296 F:24g Zs:11g Szh:23g So:0,2g Tzs:3,7g Petrezselymes burgonya /alsós(2) Kal:248 F: 5g Zs: 5g Szh:40g So:0,1g Tzs:2,3g C:0,0g Őszibarack befőtt Kal: 38 F: 0g Zs: 0g Szh:10g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g							Reszelttészta leves(1-3) Kal: 68 F: 2g Zs: 2g Szh: 9g So:0,1g Tzs:0,3g C:0,0g Rakott kelkáposzta/alsós(2-1-11-3-4-10) Kal:433 F:20g Zs:26g Szh:26g So:0,8g Tzs:5,3g C:0,0g Linzer karika(2) Kal: 75 F: 1g Zs: 3g Szh:10g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g						
	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
g	803	40	0	93	2,7	8	7,5	768	31	40	69	3,6	9	0,0	723	28	20	101	1,7	6	6,1	802	37	25	101	1,6	7	5,1	576	23	31	45	0,9	6	0,0
U	Mandarin Kal: 50 F: 1g Zs: 0g Szh:11g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Müller tejberizs(1-2-7-8) Kal:220 F: 7g Zs: 5g Szh:37g So:0,6g Tzs:3,4g C:0,0g							Tejszelet(1-2) Kal:221 F: 8g Zs: 6g Szh:57g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Narancs Kal: 82 F: 1g Zs: 0g Szh:17g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g							Banán Kal:171 F: 2g Zs: 0g Szh:44g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g Croissant sajtos mini(1-2-3-5) Kal:210 F: 7g Zs: 9g Szh:24g So:0,5g Tzs:3,2g C:2,6g							Körte Kal:104 F: 1g Zs: 0g Szh:24g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Puding(2) Kal: 74 F: 4g Zs: 2g Szh:10g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g							Sajtos perenc(1-2-3) Kal:145 F: 5g Zs: 5g Szh:30g So:0,8g Tzs:0,0g C:0,0g Kiwi Kal: 68 F: 1g Zs: 0g Szh:15g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g						
	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
g	270	7	5	47	0,6	3	0,0	303	9	6	74	0,0	0	0,0	381	9	9	68	0,6	3	2,6	178	4	2	34	0,0	0	0,0	213	6	5	45	0,8	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) ;Tej (2) ;Tojás (3) Zeller (4) Szezám (5) Hal (6) Mogyoró (7)Szója (8) Diófélé (9) ;Mustár (10) ;SO2-Szulfid (11) ;Rákféle (12) ;Csillagfűrt (13) ;Puhatestűek (14)

Élelmezésvezető: ...

Diétás étkeztetést igény szerint biztosítunk !



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T	Tea							Tejeskávé(2)							Tej(2)							Tej(2)							Kakaó(2)						
	Kal: 30 F: 0g Zs: 0g Szh: 7g So:0,0g Tzs:0,0g C:7,1g Túrókrém - medvehagymás(2) Kal: 77 F: 5g Zs: 5g Szh: 2g So:0,1g Tzs:2,7g C:0,0g Kenyér-teljes kiőrlésű(1-8) Kal:101 F: 4g Zs: 0g Szh:20g So:0,6g 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							Kal:181 F: 9g Zs: 4g Szh:26g So:0,0g Tzs:2,0g C: 12g Padlizsánkrém(3-10-2) Kal: 49 F: 1g Zs: 4g Szh: 3g So:2,1g Tzs:0,7g C:0,0g Kenyér-teljes kiőrlésű(1-8) Kal:101 F: 4g Zs: 0g Szh:20g So:0,6g Tzs:0,0g C:0,0g							Kal:100 F: 7g Zs: 3g Szh:11g So:0,0g Tzs:1,6g C:0,0g Főtt tojás(3) Kal: 68 F: 5g Zs: 5g Szh: 0g So:0,0g Tzs:1,9g C:0,0g Rozskenyér(1-8) Kal:107 F: 4g Zs: 0g Szh:21g So:0,6g Tzs:0,0g C:0,0g Delma - joghurtos(2) Kal: 43 F: 0g Zs: 6g Szh: 0g So:0,2g Tzs:0,0g C:0,0g Paprika pirítamin Kal: 9 F: 1g Zs: 0g Szh: 1g 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 Almás párna teljes kiőrlésű(1-2-3) Kal:358 F: 7g Zs:12g Szh:55g So:0,6g Tzs:7,5g C:0,0g							Kal:182 F:12g Zs: 6g Szh:20g So:0,0g Tzs:2,0g C:0,0g Csirkemell csemege(2-8-10) Kal: 47 F: 7g Zs: 2g Szh: 0g So:0,7g Tzs:0,7g C:0,0g Teavaj(2) Kal: 81 F: 0g Zs: 9g Szh: 0g So:0,0g Tzs:1,8g C:0,0g Póréhagyma - friss Kal: 2 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Korpás kifli(1-2-5) Kal:151 F: 5g Zs: 0g Szh:31g So:0,5g 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
	209	9	6	29	0,7	3	7,1	331	14	8	49	2,7	3	12	328	17	14	34	0,7	3	0,0	458	14	15	65	0,6	9	0,0	463	24	17	51	1,2	5	0,0
E	Burgonyaleves - alsó(1-2-3-4-10) Kal: 93 F: 2g Zs: 3g Szh:12g So:0,4g Tzs:0,3g C:0,0g Sertéspörkölt/alsós(11-2-3) Kal:164 F:16g Zs: 9g Szh: 3g So:1,0g Tzs:2,6g C:0,0g Lencsefőzelék/alsós(11-2-10-3-4) Kal:323 F:17g Zs: 9g Szh:40g So:0,3g Tzs:2,9g C:1,5g Uzsonnakenyér(1-8) Kal:107 F: 4g Zs: 0g Szh:22g So:0,8g Tzs:0,0g C:0,0g Gabonás omlós keksz(1-2-3-8-9) Kal:116 F: 2g Zs: 5g Szh:16g So:0,1g Tzs:2,1g C:6,0g							Húsgombóclevés köleses(1-3-2-4-10) Kal:145 F: 7g Zs: 8g Szh:15g So:0,4g Tzs:1,9g C:0,0g Pizza/alsós(1-2-8-10) Kal:595 F:24g Zs:33g Szh:53g So:3,2g Tzs:7,6g Ivólé 100 % Kal: 28 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g							Nyírségi gombóclevés - alsós(1-2-4-3) Kal:228 F:16g Zs:11g Szh:13g So:0,9g Tzs:3,7g Uzsonnakenyér(1-8) Kal:107 F: 4g Zs: 0g Szh:22g So:0,8g Tzs:0,0g C:0,0g Szilvás gombóc - alsós(2-1-3) Kal:388 F: 9g Zs: 9g Szh:67g So:0,0g Tzs:2,7g C:6,1g							Pirított tökmag(9) Kal: 62 F: 3g Zs: 5g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Sütőtök krémleves - alsós(2-1-3-4-10) Kal:158 F: 4g Zs: 3g Szh:28g So:1,3g Tzs:1,4g C:5,1g Rántott csirkemell(1-3) Kal:296 F:24g Zs:11g Szh:23g So:0,2g Tzs:3,7g Petrezselymes burgonya /alsós(2) Kal:248 F: 5g Zs: 5g Szh:40g So:0,1g Tzs:2,3g C:0,0g Őszibarack befőtt Kal: 38 F: 0g Zs: 0g Szh:10g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g							Reszelttészta leves(1-3) Kal: 68 F: 2g Zs: 2g Szh: 9g So:0,1g Tzs:0,3g C:0,0g Rakott kelkáposzta/alsós(2-1-11-3-4-10) Kal:433 F:20g Zs:26g Szh:26g So:0,8g Tzs:5,3g C:0,0g Linzer karika(2) Kal: 75 F: 1g Zs: 3g Szh:10g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g						
	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
g	803	40	0	93	2,7	8	7,5	768	31	40	69	3,6	9	0,0	723	28	20	101	1,7	6	6,1	802	37	25	101	1,6	7	5,1	576	23	31	45	0,9	6	0,0
U	Mandarin Kal: 50 F: 1g Zs: 0g Szh:11g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Müller tejberizs(1-2-7-8) Kal:220 F: 7g Zs: 5g Szh:37g So:0,6g Tzs:3,4g C:0,0g							Tejszelet(1-2) Kal:221 F: 8g Zs: 6g Szh:57g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Narancs Kal: 82 F: 1g Zs: 0g Szh:17g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g							Banán Kal:171 F: 2g Zs: 0g Szh:44g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g Croissant sajtos mini(1-2-3-5) Kal:210 F: 7g Zs: 9g Szh:24g So:0,5g Tzs:3,2g C:2,6g							Körte Kal:104 F: 1g Zs: 0g Szh:24g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Puding(2) Kal: 74 F: 4g Zs: 2g Szh:10g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g							Sajtos pereg(1-2-3) Kal:145 F: 5g Zs: 5g Szh:30g So:0,8g Tzs:0,0g C:0,0g Kiwi Kal: 68 F: 1g Zs: 0g Szh:15g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g						
	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
g	270	7	5	47	0,6	3	0,0	303	9	6	74	0,0	0	0,0	381	9	9	68	0,6	3	2,6	178	4	2	34	0,0	0	0,0	213	6	5	45	0,8	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) ; 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: Kacsóski Tünde Szilvia

Diétás étkeztetést igény szerint biztosítunk !



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

	Tea	Tejeskávész(2)	Tej(2)	Tej(2)	Kakaó(2)
T	Kal: 30 F: 0g Zs: 0g Szh: 7g So:0,0g Tzs:0,0g C:7,1g Túrókrém - medvehagymás(2) Kal: 77 F: 5g Zs: 5g Szh: 2g So:0,1g Tzs:2,7g C:0,0g Kenyér-teljes kiőrlésű(1-8) Kal:101 F: 4g Zs: 0g Szh:20g So:0,6g 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	Kal:181 F: 9g Zs: 4g Szh:26g So:0,0g Tzs:2,0g C: 12g Padlizsánkrém(3-10-2) Kal: 49 F: 1g Zs: 4g Szh: 3g So:2,1g Tzs:0,7g C:0,0g Kenyér-teljes kiőrlésű(1-8) Kal:101 F: 4g Zs: 0g Szh:20g So:0,6g Tzs:0,0g C:0,0g	Kal:100 F: 7g Zs: 3g Szh:11g So:0,0g Tzs:1,6g C:0,0g Főtt tojás(3) Kal: 68 F: 5g Zs: 5g Szh: 0g So:0,0g Tzs:1,9g C:0,0g Rozskenyér(1-8) Kal:107 F: 4g Zs: 0g Szh:21g So:0,6g Tzs:0,0g C:0,0g Delma - joghurtos(2) Kal: 43 F: 0g Zs: 6g Szh: 0g So:0,2g Tzs:0,0g C:0,0g Paprika pritamin Kal: 9 F: 1g Zs: 0g Szh: 1g 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 Almás párna teljes kiőrlésű(1-2-3) Kal:358 F: 7g Zs:12g Szh:55g So:0,6g Tzs:7,5g C:0,0g	Kal:182 F:12g Zs: 6g Szh:20g So:0,0g Tzs:2,0g C:0,0g Csirkemell csemege(2-8-10) Kal: 47 F: 7g Zs: 2g Szh: 0g So:0,7g Tzs:0,7g C:0,0g Teavaj(2) Kal: 81 F: 0g Zs: 9g Szh: 0g So:0,0g Tzs:1,8g C:0,0g Póréhagyma - friss Kal: 2 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Korpás kifli(1-2-5) Kal:151 F: 5g Zs: 0g Szh:31g So:0,5g Tzs:0,0g C:0,0g
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 209 9 6 29 0,7 3 7,1	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 331 14 8 49 2,7 3 12	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 328 17 14 34 0,7 3 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 458 14 15 65 0,6 9 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 463 24 17 51 1,2 5 0,0
E	Burgonyaleves(1-2-3-4-10) Kal:109 F: 2g Zs: 3g Szh:15g So:0,1g Tzs:0,3g C:0,0g Sertéspörkölt(1-2-3) Kal:194 F:18g Zs:11g Szh: 4g So:1,0g Tzs:3,0g C:0,0g Lenecsefőzelék(11-2-10-3-4) Kal:367 F:19g Zs:12g Szh:44g So:0,3g Tzs:3,5g Uzsonnakenyér(1-8) Kal:107 F: 4g Zs: 0g Szh:22g So:0,8g Tzs:0,0g C:0,0g Gabonás omlós keksz(1-2-3-8-9) Kal:116 F: 2g Zs: 5g Szh:16g So:0,1g Tzs:2,1g C:6,0g	Húsgombóclevés köleses(1-3-2-4-10) Kal:145 F: 7g Zs: 8g Szh:15g So:0,4g Tzs:1,9g C:0,0g Pizza(1-2-8-10) Kal:547 F:21g Zs:26g Szh:60g So:2,3g Tzs:7,6g Ivólé 100 % Kal: 28 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Nyírségi gombóclevés(1-2-4-3) Kal:227 F:16g Zs:12g Szh:11g So:1,0g Tzs:4,1g Uzsonnakenyér(1-8) Kal:107 F: 4g Zs: 0g Szh:22g So:0,8g Tzs:0,0g C:0,0g Szilvás gombóc(1-3-2) Kal:503 F:12g Zs:10g Szh:89g So:0,0g Tzs:3,1g	Südtök krémlevés(2-1-3-4-10) Kal:175 F: 4g Zs: 3g Szh:30g So:0,9g Tzs:1,6g C:5,1g Pírtott tökmag(9) Kal: 62 F: 3g Zs: 5g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Rántott csirkemell(1-3) Kal:345 F:27g Zs:13g Szh:29g So:0,2g Tzs:4,1g Petrezselymes burgonya(2) Kal:288 F: 6g Zs: 6g Szh:47g So:0,6g Tzs:2,6g C:0,0g Őszibarack befőtt Kal: 38 F: 0g Zs: 0g Szh:10g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Reszelttészta leves(1-3) Kal: 68 F: 2g Zs: 2g Szh: 9g So:0,1g Tzs:0,3g C:0,0g Rakott kelkáposzta(2-1-11-3-4-10) Kal:502 F:23g Zs:30g Szh:30g So:1,0g Tzs:6,4g C:0,0g Linzer karika(2) Kal: 75 F: 1g Zs: 3g Szh:10g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 892 45 0 101 2,3 9 8,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 720 28 34 75 2,7 9 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 837 32 22 121 1,8 7 6,1	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 908 42 27 116 1,7 8 5,1	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 644 26 36 49 1,0 7 0,0
u	Mandarin Kal: 50 F: 1g Zs: 0g Szh:11g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Müller tejberizs(1-2-7-8) Kal:220 F: 7g Zs: 5g Szh:37g So:0,6g Tzs:3,4g C:0,0g	Tejszelet(1-2) Kal:221 F: 8g Zs: 6g Szh:57g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Narancs Kal: 82 F: 1g Zs: 0g Szh:17g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Banán Kal:171 F: 2g Zs: 0g Szh:44g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g Croissant sajtos mini(1-2-3-5) Kal:210 F: 7g Zs: 9g Szh:24g So:0,5g Tzs:3,2g C:2,6g	Körte Kal:104 F: 1g Zs: 0g Szh:24g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Puding(2) Kal: 74 F: 4g Zs: 2g Szh:10g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Sajtos pereg(1-2-3) Kal:145 F: 5g Zs: 5g Szh:30g So:0,8g Tzs:0,0g C:0,0g Kiwi Kal: 68 F: 1g Zs: 0g Szh:15g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 270 7 5 47 0,6 3 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 303 9 6 74 0,0 0 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 381 9 9 68 0,6 3 2,6	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 178 4 2 34 0,0 0 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 213 6 5 45 0,8 0 0,0

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-Szulfit (11) ; Rákféle (12) ; Csillagfűrt (13) ; Puhatestűek (14)
 Élelmezésvezető: ...
 Diétás étkeztetést igény szerint biztosítunk !