



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

AllergénekAllergénekAllergénekAllergénekAllergénekGombaleves(4-1-2-3-10)  
Krumplis tészta(1-3)  
AlmaKertészleves(1-3-2-4-10)  
Sertéssült(1)  
Tört burgonya  
Párolt káposztaPalócleves(11-2-3-4-10)  
Fánk - saját(1-3-2)  
RozskenyérDaragaluska-leves(1-2-3-4-10)  
Húsgombóc-paradicsommártá  
s(1-3-11-2-4-10)  
Kenyér - magvas(5)  
AlmaZellerkrémleves(4-2-1)  
Grill csirkecomb  
Bulgur zöldborsós(1-2-3-4-10)  
Vegyes vágott savanyú  
Levesgyöngy(1-2-3)AllergénekAllergénekAllergénekAllergénekAllergénekTEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTA  
R(10)TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUST  
ÁR(10)TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUST  
ÁR(10)MUSTÁR(10)TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)SZEZÁMMAG(5)Z  
ELLER(4)MUSTÁR(10)TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUST  
ÁR(10)g  
Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk  
767 20 23 111 2,8 3 0Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk  
1018 35 53 87 5,9 13 4Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk  
1342 46 40 189 4,0 13 13Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk  
1021 35 50 200 2,8 9 14Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk  
1135 81 43 99 4,3 13 0AllergénekAllergénekAllergénekAllergénekAllergének

Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket !

A nyersanyagellátástól függően az étlap változhat, melyért elnézést kérünk !

\* T.Zs = Telített zsírsav

Élelmezésvezető: *Takács Márta*

\* jelölt étel édesítőt tartalmaz



## HÉTFŐ

## KEDD

## SZERDA

## CSÜTÖRTÖK

## PÉNTEK

T	HÉTFŐ							KEDD							SZERDA							CSÜTÖRTÖK							PÉNTEK						
	Tea Delma light Trapista sajt(2) Zsemle(1-2) Uborka friss Alma  <u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)							Tej(2) Tavaszi rolád(8) Kenyér - magvas(5) Paradicsom Delma light  <u>Allergének</u> TEJ(2)SZÓJA(8)SZEZÁMMAG(5)							Tej(2) Kenőmájjas(2-8-10) Paprika pirítván Kenyér - magvas(5)  <u>Allergének</u> TEJ(2)SZÓJA(8)SZEZÁMMAG(5)MUSTÁR(10)							Tea Halkrém (6-2) Rozs zsemle(1-2) Uborka friss  <u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)HAL(6)							Ivólé 2 dl Sonka-szendvics(2-8-10) Paradicsom Delma light Rozskenyér  <u>Allergének</u> TEJ(2)SZÓJA(8)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
	349	11	10	53	1,2	4	8	205	11	10	63	0,2	2	0	210	11	10	63	0,3	2	0	260	8	6	41	0,1	2	8	321	10	6	52	1,3	0	0
E	Gombaleves(1-3) Sült virsli(2-8-10) zöldborsófőzelék(1-2) Kenyér-teljes kiörlésű  <u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)MUSTÁR(10)							Húsleves ( sertéshúsból ) (1-3-2-4-10) Főtt burgonya Gyümölcsmártás(1-2)  <u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)							Zöldbableves tejfölös(2-1) Mákoskészta(1) Banán  <u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)							Daragaluska-leves(1-3) Kenyér fehér(1-8) Húsgombóc-paradicsommártás(3-1-2-4-10)  <u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)							Brokkoli krémleves(2-1-3-4) Levesgyöngy(1-2-3) Pulykamell-natúr(1) Bulgur zöldborsós(1-2-3-4-10) Ananász - trópusi befőtt  <u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)						
g	563	27	23	57	2,6	9	2	528	26	14	70	1,6	5	7	653	19	24	91	1,3	6	0	627	17	27	72	0,6	5	8	597	28	21	65	1,8	6	0
U	Gyümölcs joghurt(2) Kifli(1-2)  <u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)							Kockasajt 8 cikk(2) Kifli(1-2)  <u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)							Sajtos kifli(1-2) Csicseriborsó krém tökmaggal  <u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)							Ökörszem(1-2-3) Alma  <u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)							Krém túró-vaniliás -milii(2)  <u>Allergének</u> TEJ(2)						
g	289	11	5	50	0,8	26	0	244	10	9	30	1,1	4	0	155	6	6	23	1,0	0	0	219	6	0	46	0,0	0	0	146	6	4	20	0,0	18	0

Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket !

A nyersanyagellátástól függően az étlap változhat , melyért elnézést kérünk !

\* T.Zs = Telített zsírsav

Élelmezésvezető: *Takács Renáta*

Diétás étkeztetést igény szerint biztosítunk !

\* jelölt étel édesítőt tartalmaz



KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

R

Tea  
Uborka friss  
Delma light  
Sajt-szeletelt(2)  
Zsemle(1-2)Allergének

TEJ(2) GLUTÉN(1)

Tej(2)  
Paradicsom  
Tavaszi rolád(8)  
Kenyér - magvas(5)  
Delma lightAllergének

TEJ(2) SZÓJA(8) SZEZÁMMAG(5)

Tej(2)  
Sonkakrém(2-8-10)  
Kenyér-teljes kiörlésű  
Paprika pritaminAllergének

TEJ(2) SZÓJA(8) MUSTÁR(10)

Tea  
Kenyér-teljes kiörlésű  
Halkrém (6-2)  
Uborka frissAllergének

TEJ(2) HAL(6)

Ivólé 2 dl  
Főtt tojás(3)  
Paradicsom  
Delma light  
RozskenyérAllergének

TOJÁS(3)

g

Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk  
213 6 5 36 1,1 0 7Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk  
241 11 13 63 0,2 3 0Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk  
314 13 12 34 1,0 6 0Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk  
204 7 6 28 0,7 2 7Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk  
324 8 7 52 0,8 1 0

T

Gyümölcs krém(2)

Allergének

TEJ(2)

Alma

Allergének

Banán

Allergének

Körte

AllergénekAllergének

g

Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk  
148 7 4 21 0,0 0 0Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk  
68 1 0 15 0,0 0 0Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk  
162 2 0 41 0,1 0 0Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk  
104 1 0 24 0,0 0 0Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk  
68 1 0 15 0,0 0 0

E

Sült virsli(2-8-10)  
Zöldborsófőzelék(1-2)  
Kenyér-teljes kiörlésűAllergének

TEJ(2) GLUTÉN(1) SZÓJA(8) MUSTÁR(10)

Húsleves ( sertéshúsból  
) (1-3-2-4-10)  
Főtt burgonya  
Gyümölcsmártás(1-2)Allergének

TEJ(2) GLUTÉN(1) TOJÁS(3) ZELLER(4) MUSTÁR(10)

Zöldbableves tejfölös(2-1)  
Mákoskészta(1)Allergének

TEJ(2) GLUTÉN(1)

Húsgombóc-paradicsommártás  
(3-1-2-4-10)  
Kenyér fehér(1-8)Allergének

TEJ(2) GLUTÉN(1) SZÓJA(8) TOJÁS(3) ZELLER(4) MUSTÁR(10)

Pulykamell -natur(1)  
Bulgur zöldborsós(1-2-3-4-10)  
Őszibarack befőtt  
Brokkoli krémleves(2-1-3-4)  
Levesgyöngy(1-2-3)Allergének

TEJ(2) GLUTÉN(1) TOJÁS(3) ZELLER(4) MUSTÁR(10)

g

Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk  
413 18 16 47 1,7 6 2Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk  
404 19 10 54 1,2 4 5Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk  
402 14 20 41 1,0 5 0Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk  
510 14 24 54 0,6 5 8Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk  
427 20 14 53 1,2 5 0

U

Túrós rúd(1-2-3)

Allergének

TEJ(2) GLUTÉN(1) TOJÁS(3)

Kockasajt 8 cikk(2)  
Kifli(1-2)Allergének

TEJ(2) GLUTÉN(1)

Krém túró-vaniliás -milii(2)

Allergének

TEJ(2)

Ökörszem(1-2-3)

Allergének

TEJ(2) GLUTÉN(1) TOJÁS(3)

Túrórúd(2)

Allergének

TEJ(2)

g

Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk  
150 5 3 24 0,5 0 0Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk  
244 10 9 30 1,1 4 0Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk  
146 6 4 20 0,0 18 0Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk  
151 5 0 31 0,0 0 0Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk  
109 3 6 12 0,0 5 0

Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket !

\* T.Zs = Telített zsírsav

Diétás étkezést igény szerint biztosítunk !

\* jelölt étel édesítőt tartalmaz

Orvos:..... Intézményvezető..... Dietetikus:..... Élelmezésvezető:.....

Táplálék





	HÉTFŐ							KEDD							SZERDA							CSÜTÖRTÖK							PÉNTEK						
<b>T</b>	<b>Tejeskávé(2)</b> <b>Löncsfelvágott(8)</b> <b>Delma - joghurtos(2)</b> <b>Zsemle(1-2)</b> <b>Paradicsom</b>  <u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)							<b>Tej(2)</b> <b>Sajtos kifli(1-2)</b>  <u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)							<b>Tea</b> <b>Halkrém (6-2)</b> <b>Graham buci(1-2)</b> <b>Uborka friss</b>  <u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)HAL(6)							<b>Tea</b> <b>Túrókrém medvehagymás</b> <b>lenmagos(2)</b> <b>Kenyér-teljes kiörlésű(1-8)</b> <b>Póréhagyma - friss</b>  <u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)							<b>Tej(2)</b> <b>Vajkrém(2)</b> <b>Kenyér-teljes kiörlésű(1-8)</b> <b>Retek</b> <b>Saga füst.iz. parizer(2-8-10)</b>  <u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)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
	363	15	14	45	1,2	2	12	203	12	3	32	0,8	2	0	363	13	6	62	1,0	2	7	257	8	11	30	0,7	4	7	306	15	13	31	1,3	5	0
<b>E</b>	<b>Zöldségleves(1-2-3-4-10)</b> <b>Kenyér-teljes kiörlésű(1-8)</b> <b>Körte</b> <b>Babfőzelék - alsós(2-1-3-4-10)</b> <b>Sült virsli(2-8-10)</b>  <u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)							<b>Karfiolleves</b> <b>tejfölös(2-1-3-4-10)</b> <b>Rántott borda - alsós(1-3)</b> <b>Burgonyapüré - alsós(2)</b> <b>Majonézes káposzta</b> <b>saláta(3-10)</b> <b>Alma</b>  <u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)							<b>Májgaluska</b> <b>leves/alsós(1-3-4-2-10)</b> <b>Túrógombóc/alsós(2-1-3)</b>  <u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)							<b>Zöldborsóleves -</b> <b>zöldséges(1-3-2-4-10)</b> <b>Spagetti carbonara -</b> <b>alsós(1-2-8-10)</b> <b>Narancs</b>  <u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)							<b>Sóskafejes - alsós(2-1-7-8)</b> <b>Sült csirkecomb-ketchupos</b> <b>Kukoricás rizs/alsós(1)</b> <b>Csemege uborka</b> <b>Levesgyöngy(1-2-3)</b>  <u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)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	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
	753	34	20	103	3,2	8	0	993	34	47	99	3,0	15	0	716	30	33	67	1,3	12	11	685	30	23	84	1,6	9	0	811	45	29	90	1,7	5	12
<b>U</b>	<b>Krémtúró(2)</b>  <u>Allergének</u> TEJ(2)							<b>Meggyes párna teljes</b> <b>kiörlésű(1-2-3)</b>  <u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)							<b>Banán</b>  <u>Allergének</u>							<b>Gyümölcs joghurt(2)</b> <b>Kifli(1-2)</b>  <u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)							<b>Puding(2)</b> <b>Pogácsa - sajtos(1-2-3)</b>  <u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)						
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
	150	9	5	12	0,0	18	0	358	7	12	55	0,6	8	0	171	2	0	44	0,1	0	0	229	10	4	37	0,8	26	0	293	9	12	37	0,7	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: *Horváth Tünde Szilvia*





## HÉTFŐ

## KEDD

## SZERDA

## CSÜTÖRTÖK

## PÉNTEK

T	Tejeskávé(2) Lönccsfelvágott(8) Delma - joghurtos(2) Zsemle(1-2) Paradicsom								Tej(2) Sajtos kifli(1-2)								Tea Halkrém (6-2) Graham buci(1-2) Uborka friss								Tea Túrókrém medvehagymás lenmagos(2) Kenyér-teljes kiörlésű(1-8) Póréhagyma - friss								Tej(2) Vajkrém(2) Kenyér-teljes kiörlésű(1-8) Retek Saga füst.iz. parizer(2-8-10)							
	<u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)								<u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)								<u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)HAL(6)								<u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)								<u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)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					
	363	15	14	45	1,2	2	12	203	12	3	32	0,8	2	0	363	13	6	62	1,0	2	7	257	8	11	30	0,7	4	7	306	15	13	31	1,3	5	0					
E	Zöldségleves(1-2-3-4-10) Babfőzelék(2-1-3-4-10) Kenyér-teljes kiörlésű(1-8) Körte Sült virsli(2-8-10)								Karfiolleves tejfőlés(2-1-3-4-10) Rántott borda(1-3) Burgonyapüré(2) Majonézes káposzta saláta(3-10)								Májgaluskaleves(3-4-1) Túrógombóc(2-1-3)								Zöldborsóleves - zöldséges(1-3-2-4-10) Spagetti carbonara(1-2-8-10) Narancs								Sóskafeves(2-1) Sült csirkecomb-ketchupos Kukoricás rizs(1) Csemege uborka Levesgyöngy(1-2-3)							
	<u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLER (4)MUSTÁR(10)								<u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR (10)								<u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)								<u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLE R(4)MUSTÁR(10)								<u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)							
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					
	799	37	21	111	3,2	8	0	989	37	49	90	3,5	16	0	686	35	29	65	1,8	12	7	773	33	27	93	2,0	11	0	851	46	29	100	1,6	5	12					
U	Krém-túró(2)								Meggyes párna teljes kiörlésű(1-2-3) Alma								Banán								Gyümölcs joghurt(2) Kifli(1-2)								Puding(2) Pogácsa - sajtos(1-2-3)							
	<u>Allergének</u> TEJ(2)								<u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)								<u>Allergének</u>								<u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)								<u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)							
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					
	150	9	5	12	0,0	18	0	420	8	12	69	0,6	8	0	171	2	0	44	0,1	0	0	229	10	4	37	0,8	26	0	293	9	12	37	0,7	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: *Kovács Tünde*



	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
T	<u>Allergének</u>	<u>Allergének</u>	<u>Allergének</u>	<u>Allergének</u>	<u>Allergének</u>
g					
E	<b>Zöldségleves(1-3-2-4-10) Babfőzelék(2-1-3-4-10) Kenyér-teljes kiőrlésű(1-8) Sült virsli(2-8-10) Körte</b>  <u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLER (4)MUSTÁR(10)	<b>Karfiolleves tejfölös(2-1-3-4-10) Rántott borda(1-3-2) Burgonyapüré(2) Majonézes káposzta saláta(3-10) Alma</b>  <u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUST ÁR(10)	<b>Májgaluskaleves(1-2-3-4-10) Túrógombóc(2-1-3)</b>  <u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUST ÁR(10)	<b>Zöldborsóleves - zöldséges(1-3-2-4-10) Spagetti carbonara(1-2-8-10) Narancs</b>  <u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLE R(4)MUSTÁR(10)	<b>Sóskaleves(2-1) Sült csirkecomb-ketchupos Kukoricás rizs(1) Csemege uborka Levesgyöngy(1-2-3)</b>  <u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 935 45 22 132 3,3 9 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 1037 36 47 107 2,9 14 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 829 40 37 75 0,9 15 13	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 779 36 25 97 1,7 10 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 928 43 33 110 2,0 9 12
U	<u>Allergének</u>	<u>Allergének</u>	<u>Allergének</u>	<u>Allergének</u>	<u>Allergének</u>
g					

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: *Kovács T. Tünde*