



	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
R	<p>Tej(7) Kal:136 F: 7g Zs: 6g Szh:11g So:0,0g Tzs:3,0g C:0,0g</p> <p>Lekvár Kal: 53 F: 0g Zs: 0g Szh:13g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p> <p>Félbarna kenyér(1-6) Kal:103 F: 4g Zs: 0g Szh:21g So:0,6g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Sajtkrém(7) Kal: 73 F: 3g Zs: 6g Szh: 0g So:0,0g Tzs:3,6g C:0,0g</p> <p>Paradicsom Kal: 9 F: 0g Zs: 0g Szh: 2g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p> <p>Kenyér t.k.(1) Kal:130 F: 4g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,3g C:0,0g</p> <p>Alma Kal: 19 F: 0g Zs: 0g Szh: 4g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Tej(7) Kal:136 F: 7g Zs: 6g Szh:11g So:0,0g Tzs:3,0g C:0,0g</p> <p>Kuglóf(1-7-3) Kal:107 F: 3g Zs: 3g Szh:17g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Alma Kal: 19 F: 0g Zs: 0g Szh: 4g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p> <p>Limonádé Kal: 29 F: 0g Zs: 0g Szh: 6g So:0,0g Tzs:0,0g C:6,1g</p> <p>Sertésmajkrém(6) Kal: 69 F: 4g Zs: 6g Szh: 1g So:0,4g Tzs:1,5g C:0,0g</p> <p>Korpás kenyér(1-6) Kal: 93 F: 3g Zs: 0g Szh:19g So:0,5g Tzs:0,0g C:0,0g</p> <p>Paradicsom Kal: 9 F: 0g Zs: 0g Szh: 2g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Tej(7) Kal:136 F: 7g Zs: 6g Szh:11g So:0,0g Tzs:3,0g C:0,0g</p> <p>Medvehagymás margarin(7) Kal: 28 F: 0g Zs: 3g Szh: 0g So:0,0g Tzs:1,5g C:0,0g</p> <p>Félbarna kenyér(1-6) Kal:103 F: 4g Zs: 0g Szh:21g So:0,6g Tzs:0,0g C:0,0g</p>
g	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>292 11 6 45 0,6 3 0,0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>231 8 7 31 0,8 4 0,0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>243 9 8 27 0,0 3 0,0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>219 8 6 32 0,9 1 6,1</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>267 11 9 32 0,6 5 0,0</p>
T	<p>Banán turmix(7) Kal:140 F: 6g Zs: 4g Szh:18g So:0,0g Tzs:2,3g C:0,0g</p>	<p>Limonádé Kal: 29 F: 0g Zs: 0g Szh: 6g So:0,0g Tzs:0,0g C:6,1g</p>	<p>Banán Kal: 67 F: 1g Zs: 0g Szh:17g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>100% gyümölcslé Kal: 96 F: 0g Zs: 0g Szh:22g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Banán Kal: 67 F: 1g Zs: 0g Szh:17g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>
g	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>140 6 4 18 0,0 2 0,0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>29 0 0 6 0,0 0 6,1</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>67 1 0 17 0,0 0 0,0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>96 0 0 22 0,0 0 0,0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>67 1 0 17 0,0 0 0,0</p>
E	<p>Daragaluska leves(3-1) Kal:110 F: 2g Zs: 7g Szh:10g So:0,1g Tzs:0,9g C:0,0g</p> <p>Székelypákoszta(7-1) Kal:124 F: 5g Zs: 10g Szh: 3g So:0,2g Tzs:2,2g C:0,0g</p> <p>Félbarna kenyér(1-6) Kal:103 F: 4g Zs: 0g Szh:21g So:0,6g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Gulyásleves Kal:111 F: 9g Zs: 5g Szh: 6g So:0,2g Tzs:1,3g C:0,0g</p> <p>Palacsinta*(3-1-7) Kal:346 F: 9g Zs: 9g Szh:56g So:0,0g Tzs:2,0g C: 13g</p>	<p>Tejfőlés bableves(7-1) Kal:190 F: 8g Zs: 8g Szh:22g So:0,2g Tzs:1,7g C:0,0g</p> <p>Rakott burgonya sertéshússal(3) Kal:332 F:13g Zs: 9g Szh:37g So:0,1g Tzs:4,3g C:0,0g</p>	<p>Natur halfilé (4-1) Kal: 92 F:10g Zs: 5g Szh: 1g So:0,0g Tzs:1,3g C:0,0g</p> <p>Tökfőzelék(1) Kal:106 F: 2g Zs: 7g Szh: 9g So:0,0g Tzs:1,6g C:0,0g</p> <p>Korpás kenyér(1-6) Kal: 93 F: 3g Zs: 0g Szh:19g So:0,5g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Zellerkrémleves(1-9) Kal: 26 F: 1g Zs: 1g Szh: 3g So:0,3g Tzs:0,3g C:0,0g</p> <p>Aprított tökmag szórát Kal: 62 F: 3g Zs: 5g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p> <p>Tarhonyáshús(1-3) Kal:364 F:16g Zs:15g Szh:38g So:0,4g Tzs:2,6g</p> <p>Cékla Kal: 16 F: 1g Zs: 0g Szh: 3g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g</p>
g	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>337 11 0 33 1,0 3 0,0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>457 18 14 62 0,2 3 13</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>522 21 17 58 0,3 6 0,0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>292 15 12 29 0,5 3 0,0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>468 21 21 44 0,7 3 0,0</p>
U	<p>Limonádé Kal: 29 F: 0g Zs: 0g Szh: 6g So:0,0g Tzs:0,0g C:6,1g</p> <p>Póréhagymás túrókrém(7) Kal: 52 F: 3g Zs: 4g Szh: 1g So:0,1g Tzs:2,0g C:0,0g</p> <p>Kenyér t.k.(1) Kal:130 F: 4g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,3g C:0,0g</p> <p>Kiguboglya Kal: 4 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Kávét(7) Kal:174 F: 9g Zs: 7g Szh:15g So:0,0g Tzs:3,0g C:0,0g</p> <p>Kifli(1-7) Kal: 72 F: 4g Zs: 7g Szh:10g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Vajas korpás zsemle(7-1) Kal: 98 F: 2g Zs: 4g Szh:10g So:0,6g Tzs:1,5g C:0,0g</p> <p>Paradicsom Kal: 9 F: 0g Zs: 0g Szh: 2g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>	<p>Kávét(7) Kal:174 F: 9g Zs: 7g Szh:15g So:0,0g Tzs:3,0g C:0,0g</p> <p>Sóspercc(1-7) Kal:165 F: 5g Zs: 5g Szh:26g So:0,3g Tzs:0,1g C:0,0g</p>	<p>Csicszeriborsókrém(7) Kal: 34 F: 2g Zs: 2g Szh: 3g So:0,0g Tzs:0,9g C:0,0g</p> <p>Kenyér t.k.(1) Kal:130 F: 4g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,3g C:0,0g</p> <p>Paprika Kal: 5 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>
g	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>215 8 5 33 0,8 2 6,1</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>246 13 14 26 0,0 3 0,0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>107 2 4 12 0,6 1 0,0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>339 14 11 41 0,3 3 0,0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>169 6 3 29 0,8 1 0,0</p>

* 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) Mogyoró (5) Szójabab (6) Tej (7) Dióféle (8) Zeller (9) Mustár (10) Szezám (11) SO2-Szulfid (12) Csillagfűrt (13) Puhatestűek (14)

Orvos:..... Intézményvezető:..... Dietetikus:..... Élelmezésvezető: *Sz. J. J. J.*