



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

	Tavaszi felvágott(7-6) Kal: 32 F: 4g Zs: 2g Szh: 0g So:0,0g Tzs:2,3g C:0,0g Margarin(7) Kal: 42 F: 0g Zs: 5g Szh: 0g So:0,0g Tzs:2,2g C:0,0g Kenyér t.k.(1) Kal:130 F: 4g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,3g C:0,0g Jégcsapretek Kal: 13 F: 1g Zs: 0g Szh: 2g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g Alma Kal: 19 F: 0g Zs: 0g Szh: 4g 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 Sajtos kifli(1-7) Kal:170 F: 6g Zs: 0g Szh:28g So:0,6g Tzs:0,2g C:1,1g	Magyaros vajkrém(7) Kal: 78 F: 1g Zs: 8g Szh: 0g So 0,2g Tzs:3,9g C:0,0g Félbarna kenyér(1-6) Kal:129 F: 5g Zs: 1g Szh:26g So:0,8g Tzs:0,0g C:0,0g Paprika Kal: 5 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Túró rudi(7) Kal:106 F: 4g Zs: 5g Szh: 9g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Kakaó(7) Kal:100 F: 7g Zs: 3g Szh: 11g So:0,0g Tzs:3,0g C:0,0g Húskrémes tk kenyér(1-6-7) Kal:198 F: 7g Zs: 7g Szh:25g So:1,2g Tzs:2,6g C:0,0g	Tej(7) Kal:136 F: 7g Zs: 6g Szh:11g So:0,0g Tzs:3,0g C:0,0g Sajtos pogácsa(1-7-3-6) Kal: 90 F: 3g Zs: 2g Szh:14g So:0,8g Tzs:0,0g C:0,0g
g	Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk 236 9 7 32 0,8 5 0,0	Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk 306 13 6 38 0,6 3 1,1	Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk 318 10 14 36 1,0 4 0,0	Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk 298 14 10 36 1,2 6 0,0	Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk 226 10 7 24 0,8 3 0,0
	Tavaszi zöldségleves(9-1-3) Kal: 97 F: 3g Zs: 4g Szh:11g So:0,1g Tzs:0,5g C:0,0g Csirkepörkölt Kal:141 F:11g Zs:10g Szh: 2g So:0,3g Tzs:1,3g C:0,0g Sóska főzelék(7-1) Kal:152 F: 5g Zs: 7g Szh:16g So:0,2g Tzs:2,5g C:5,1g Kenyér t.k.(1) Kal:130 F: 4g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,3g C:0,0g	Gyümölcsleves(1) Kal:128 F: 1g Zs: 3g Szh:23g So:0,3g Tzs:2,5g C: 10g Vagdalt pogácsa(3-1-7) Kal:183 F:11g Zs: 3g Szh:17g So:0,2g Tzs:2,5g C:0,0g Franciasaláta(7-3-10) Kal:288 F: 3g Zs:21g Szh:20g So:0,5g Tzs:3,1g C:6,1g Alma Kal: 19 F: 0g Zs: 0g Szh: 4g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Palóclevés(7-1) Kal:195 F:11g Zs:12g Szh:10g So:0,3g Tzs:3,9g C:0,0g Túrós batyu(1-7-3) Kal:340 F: 9g Zs: 7g Szh:32g So:0,9g Tzs:8,4g C: 10g 100% gyümöslés Kal: 96 F: 0g Zs: 0g Szh:22g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Alma Kal: 19 F: 0g Zs: 0g Szh: 4g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Rántott leves(1) Kal: 63 F: 1g Zs: 3g Szh: 7g So:0,0g Tzs:0,3g C:0,0g Levesgyöngy(1-7-3) Kal: 56 F: 1g Zs: 4g Szh: 5g So:0,2g Tzs:1,7g C:0,0g Halrudacska (4) Kal: 81 F:13g Zs: 3g Szh: 0g So:0,0g Tzs:3,6g C:0,0g Rizi-bizi(9) Kal:232 F: 5g Zs: 3g Szh:44g So:0,0g Tzs:0,3g C:0,0g Kapros tartármártás(3-10) Kal:104 F: 1g Zs:10g Szh: 2g So:0,2g Tzs:1,7g C:0,5g Dinnye Kal: 20 F: 0g Zs: 0g Szh: 5g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Paradicsomleves(1-3) Kal:177 F: 3g Zs: 7g Szh:25g So:0,1g Tzs:0,8g C:8,1g Sült csirkecomb Kal:137 F:13g Zs: 9g Szh: 0g So:0,2g Tzs:1,5g C:0,0g Petrezselymes burgonya Kal:234 F: 4g Zs: 7g Szh:36g So:0,3g Tzs:0,3g C:0,0g 100% gyümöslés Kal: 96 F: 0g Zs: 0g Szh:22g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Alma Kal: 19 F: 0g Zs: 0g Szh: 4g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g
g	Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk 520 23 0 54 1,3 5 5,1	Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk 618 16 27 64 1,0 8 16	Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk 650 19 18 68 1,2 12 10	Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk 556 21 23 63 0,4 8 0,5	Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk 662 20 23 87 0,5 3 8,1
	Kávés(7) Kal:163 F: 8g Zs: 6g Szh:14g So:0,0g Tzs:3,0g C:0,0g Korpás kifli(1-7) Kal: 70 F: 2g Zs: 1g Szh:10g So:0,6g Tzs:0,0g C:0,0g	Limonádé Kal: 29 F: 0g Zs: 0g Szh: 6g So:0,0g Tzs:0,0g C:6,1g Sajtkrém(7) Kal: 73 F: 3g Zs: 6g Szh: 0g So:0,0g Tzs:3,6g C:0,0g Kenyér t.k.(1) Kal:130 F: 4g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,3g C:0,0g Kígyóborka Kal: 4 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Vaniliás tej*(7) Kal:120 F: 7g Zs: 3g Szh:11g So:0,0g Tzs:1,6g C:5,1g Kakaós csiga(1) Kal: 45 F: 4g Zs: 3g Szh:33g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Limonádé Kal: 29 F: 0g Zs: 0g Szh: 6g So:0,0g Tzs:0,0g C:6,1g Csemege szalámi Kal: 53 F: 4g Zs: 6g Szh: 0g So:0,5g Tzs:2,4g C:0,0g Korpás kenyér(1-6) Kal: 93 F: 3g Zs: 0g Szh:19g So:0,5g Tzs:0,0g C:0,0g Jégcsapretek Kal: 13 F: 1g Zs: 0g Szh: 2g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g	Limonádé Kal: 29 F: 0g Zs: 0g Szh: 6g So:0,0g Tzs:0,0g C:6,1g Petrezselymes margarin(7) Kal: 29 F: 0g Zs: 3g Szh: 0g So:0,0g Tzs:1,5g C:0,0g Kenyér t.k.(1) Kal:130 F: 4g Zs: 1g Szh:25g So:0,8g Tzs:0,3g C:0,0g Kígyóborka 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 232 10 7 24 0,6 3 0,0	Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk 235 7 7 32 0,8 4 6,1	Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk 165 11 6 44 0,0 2 5,1	Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk 187 7 7 23 1,0 2 6,1	Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk 191 5 4 32 0,8 2 6,1

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

Élelmezésvezető: Sapn. Skócska