



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T	Petrezselymes túrókrém(7) Kal: 83 F: 6g Zs: 5g Szh: 2g So:0,6g Tzs:3,9g C:0,0g Félbarna kenyér(1-6) Kal:154 F: 6g Zs: 1g Szh:31g So:0,9g Tzs:0,0g C:0,0g Túrórudi(7) Kal:109 F: 2g Zs: 5g Szh:11g So:0,0g Tzs:4,6g C:0,0g	Poharas tej(7) Kal:136 F: 6g Zs: 5g Szh:10g So:0,0g Tzs:0,1g C:0,0g Méz íveges Kal: 40 F: 0g Zs: 0g Szh:10g So:0,0g Tzs:0,0g C: 10g Félbarna kenyér(1-6) Kal:154 F: 6g Zs: 1g Szh:31g So:0,9g Tzs:0,0g C:0,0g	Margarinos fonott kalács(7-1-3) Kal:180 F: 4g Zs: 7g Szh:25g So:0,4g Tzs:2,2g C:0,0g Banán Kal: 67 F: 1g Zs: 0g Szh:17g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Poharas kakaó(7) Kal:134 F: 7g Zs: 4g Szh:16g So:0,0g Tzs:3,0g C:0,0g Sertésmájkrém(6) Kal:126 F: 8g Zs:10g Szh: 1g So:0,6g Tzs:2,7g C:0,0g Félbarna kenyér(1-6) Kal:154 F: 6g Zs: 1g Szh:31g So:0,9g Tzs:0,0g C:0,0g	
	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 347 14 11 45 1,5 8 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 330 12 6 51 0,9 0 10	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 246 5 7 42 0,4 2 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 414 20 15 49 1,6 6 0,0	
E	Zellerkrém leves(1-9-7) Kal:104 F: 3g Zs: 5g Szh:11g So:1,3g Tzs:1,7g C:0,0g Levesgyöngy(1-7-3) Kal:139 F: 2g Zs: 9g Szh:13g So:0,4g Tzs:4,3g C:0,0g Csirkepörkölt Kal:188 F:17g Zs:11g Szh: 3g So:1,4g Tzs:1,7g C:0,0g Burgonyapüré(7) Kal:142 F: 4g Zs: 5g Szh:19g So:0,4g Tzs:2,2g C:0,0g Cékla Kal: 16 F: 1g Zs: 0g Szh: 3g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g Banán Kal: 67 F: 1g Zs: 0g Szh:17g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Tejfölös karfiolleves(1-3) Kal:189 F: 5g Zs:10g Szh:17g So:1,2g Tzs:3,8g C:0,0g Tarhonyáshús(1-3) Kal:572 F:29g Zs:22g Szh:60g So:1,6g Tzs:4,2g C:0,0g Csemege uborka Kal: 11 F: 0g Zs: 0g Szh: 2g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Alma Kal: 22 F: 0g Zs: 0g Szh: 5g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Vajgaluska leves(1-3-7) Kal: 99 F: 3g Zs: 4g Szh:14g So:0,1g Tzs:1,4g C:0,0g Vagdalt szelet(3-1) Kal:244 F:14g Zs: 3g Szh:24g So:1,2g Tzs:3,1g C:0,0g Szemesbab-főzelék(7-1) Kal:343 F:15g Zs:11g Szh:43g So:1,1g Tzs:2,9g C:0,0g Kenyer t.k.(1) Kal:156 F: 5g Zs: 1g Szh:30g So:0,9g Tzs:0,3g C:0,0g	Majorrámmás burgonyaleves(1) Kal:109 F: 2g Zs: 3g Szh:16g So:1,0g Tzs:0,3g C:0,0g Székelypáposzta(7-1) Kal:306 F:20g Zs:19g Szh:12g So:1,2g Tzs:6,3g Félbarna kenyér(1-6) Kal:154 F: 6g Zs: 1g Szh:31g So:0,9g Tzs:0,0g C:0,0g Banán Kal: 67 F: 1g Zs: 0g Szh:17g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Nemzeti ünnep Kal: 0 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g
	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 655 28 0 66 3,6 10 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 794 35 32 85 2,7 8 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 842 37 19 111 3,3 8 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 635 29 23 76 3,2 7 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 0 0 0 0 0,0 0 0,0
U	Magyaros vajkrém(7) Kal: 59 F: 0g Zs: 6g Szh: 0g So:0,2g Tzs:2,9g C:0,0g Félbarna kenyér(1-6) Kal:154 F: 6g Zs: 1g Szh:31g So:0,9g Tzs:0,0g C:0,0g Póréhagyma Kal: 4 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Petrezselymes margarin(7) Kal: 44 F: 0g Zs: 5g Szh: 0g So:0,0g Tzs:2,2g C:0,0g Kenyer t.k.(1) Kal:156 F: 5g Zs: 1g Szh:30g So:0,9g Tzs:0,3g C:0,0g Kígyóuborka Kal: 6 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Kocka sajt(7) Kal:103 F: 5g Zs: 8g Szh: 1g So:0,3g Tzs:4,5g C:0,0g Diákrúd 50g(1-7) Kal:132 F: 4g Zs: 1g Szh:26g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Lila hagyma Kal: 5 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Vajas tk kenyér tr.sajt(1-7) Kal:260 F:11g Zs:10g Szh:30g So:1,1g Tzs:5,4g Paradicsom Kal: 12 F: 1g Zs: 0g Szh: 2g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	
	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 217 7 7 32 1,4 3 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 205 6 6 31 0,9 3 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 241 10 9 27 0,3 4 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 272 11 10 32 1,1 5 0,0	

Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket !

* T.Zs = Telített zsírsav * jelölt étel édesítőt tartalmaz

Glutén (1) Rákféle (2) Tojás (3) Hal (4) Moggyoró (5) Szójabab (6) Tej (7) Dióféle (8) Zeller (9) Mustár (10) Szezám (11) Szulfid (12) Csillagfűrt (13) Puhatestűek (14)

Élelmezésvezető: S.M. István

ORVOS