



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T	Petrezselymes túrókrém(7) Kal: 84 F: 6g Zs: 5g Szh: 2g So:0,3g Tzs:4,0g C:0,0g Félbarna kenyér(1-6) Kal:206 F: 8g Zs: 1g Szh:42g So:1,2g 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:206 F: 8g Zs: 1g Szh:42g So:1,2g Tzs:0,0g C:0,0g	Margarinos fonott kalács(1-7-3) Kal:194 F: 4g Zs: 9g Szh:25g So:0,4g Tzs:3,0g 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:120 F: 7g Zs:10g Szh: 1g So:0,6g Tzs:2,6g C:0,0g Kenyer t.k.(1) Kal:182 F: 6g Zs: 1g Szh:35g So:1,1g Tzs:0,4g C:0,0g	
	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 399 16 11 55 1,5 9 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 382 14 6 62 1,2 0 10	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 194 4 9 25 0,4 3 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 436 20 15 52 1,7 6 0,0	
E	Zellerkrém leves(1-9-7) Kal:114 F: 3g Zs: 6g Szh:12g So:0,8g Tzs:2,0g C:0,0g Levesgyöngy(1-7-3) Kal:167 F: 2g Zs:11g Szh:15g So:0,5g Tzs:5,1g C:0,0g Csirkepörkölt(1) Kal:207 F:20g Zs:12g Szh: 3g So:0,9g Tzs:1,9g C:0,0g Burgonyapüré(7) Kal:148 F: 4g Zs: 5g Szh:19g So:0,4g Tzs:2,6g C:0,0g Cékla Kal: 19 F: 1g Zs: 0g Szh: 4g 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:226 F: 7g Zs:11g Szh:24g So:1,2g Tzs:3,8g C:0,0g Tarhonyáshús(1-3) Kal:589 F:31g Zs:23g Szh:61g So:1,6g Tzs:4,5g C:0,0g Csemege uborka Kal: 11 F: 0g Zs: 0g Szh: 2g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g Alma Kal: 31 F: 0g Zs: 0g Szh: 7g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Vajgaluska leves(1-7-3) Kal:172 F: 3g Zs:11g Szh:15g So:0,9g Tzs:2,3g C:0,0g Vagdalt szelet(3-1-7) Kal:209 F:13g Zs: 3g Szh:20g So:1,0g Tzs:2,8g C:0,0g Szemesbab-főzelék(7-1) Kal:410 F:20g Zs:12g Szh:55g So:1,1g Tzs:2,9g C:0,0g Kenyer t.k.(1) Kal:182 F: 6g Zs: 1g Szh:35g So:1,1g Tzs:0,4g C:0,0g Alma Kal: 31 F: 0g Zs: 0g Szh: 7g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g	Majorannás burgonyaleves(1) Kal:121 F: 2g Zs: 5g Szh:15g So:1,1g Tzs:0,6g C:0,0g Székelykáposzta(7-1) Kal:356 F:25g Zs:22g Szh:13g So:1,2g Tzs:6,6g Félbarna kenyér(1-6) Kal:206 F: 8g Zs: 1g Szh:42g So:1,2g 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 719 30 0 70 2,8 12 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 858 39 33 94 2,8 8 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 1004 42 26 131 4,0 8 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 749 36 28 86 3,5 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: 78 F: 1g Zs: 8g Szh: 0g So:0,2g Tzs:3,9g C:0,0g Félbarna kenyér(1-6) Kal:206 F: 8g Zs: 1g Szh:42g So:1,2g 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:182 F: 6g Zs: 1g Szh:35g So:1,1g Tzs:0,4g C:0,0g Kígyóuborka Kal: 6 F: 1g 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: 7 F: 0g Zs: 0g Szh: 2g 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 288 9 9 43 1,4 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 232 7 6 36 1,1 3 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 242 10 9 28 0,3 4 0,0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 272 11 10 32 1,1 5,9 0,0	

Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket !

* T.Zs = Telített zsírsavtartalom. A táplálékallergiától 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: