



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

|          | <b>Poharas kakaó(2)</b><br>Kal:130 F: 6g Zs: 4g Szh: 9g So:0,2g Tzs:3,6g C: 18g<br><b>Liga margarin</b><br>Kal: 40 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,2g Tzs:1,3g C:0,0g<br><b>Olasz felvágott</b><br>Kal: 74 F: 4g Zs: 6g Szh: 1g So:0,6g Tzs:2,5g C:0,3g<br><b>Kenyér-t.k.(1-2-8)</b><br>Kal: 15 F: 0g Zs: 0g Szh: 3g So:0,1g Tzs:0,1g C:0,0g<br><b>Uborka friss</b><br>Kal: 3 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g | <b>Poharas tej(2)</b><br>Kal:110 F: 6g Zs: 6g Szh: 9g So:0,3g Tzs:3,6g C:0,0g<br><b>Hot dog(1-2-8-9-10)</b><br>Kal:929 F:36g Zs:14g Szh:**g So:9,3g Tzs:3,7g C:   | <b>Poharas kakaó(2)</b><br>Kal:130 F: 6g Zs: 4g Szh: 9g So:0,2g Tzs:3,6g C: 18g<br><b>Liga margarin</b><br>Kal: 40 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,2g Tzs:1,3g C:0,0g<br><b>Főtt tojáskarika(3)</b><br>Kal: 34 F: 6g Zs: 5g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g<br><b>Lenmagvas zsemle 50gr(1-2-5)</b><br>Kal: 3 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g<br><b>Paprika tv</b><br>Kal: 5 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g | <b>Poharas tej(2)</b><br>Kal:110 F: 6g Zs: 6g Szh: 9g So:0,3g Tzs:3,6g C:0,0g<br><b>Vajkrém magyaros(2)</b><br>Kal: 10 F: 0g Zs: 1g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,4g C:0,1g<br><b>Kenyér-t.k.(1-2-8)</b><br>Kal: 15 F: 0g Zs: 0g Szh: 3g So:0,1g Tzs:0,1g C:0,0g | <b>Poharas- mádartej(2)</b><br>Kal: 65 F: 3g Zs: 2g Szh: 9g So:0,1g Tzs:1,3g C:9,0g<br><b>Liga margarin</b><br>Kal: 40 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,2g Tzs:1,3g C:0,0g<br><b>Csirkemell sonka a(8)</b><br>Kal: 53 F: 5g Zs: 1g Szh: 5g So:0,8g Tzs:0,5g C:0,0g<br><b>Zsemle vizes(1)</b><br>Kal:151 F: 5g Zs: 1g Szh:30g So:0,6g Tzs:0,0g C:0,9g<br><b>Uborka friss</b><br>Kal: 3 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g |
|----------|--|---|---|--|---|
| <b>T</b> |  |   |   |  |   |
| <b>g</b> | Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br>261 11 15 13 1,1 7 18   | Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br>1039 42 19 162 9,5 7 22  | Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br>212 13 13 11 0,4 5 18  | Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br>135 6 6 13 0,4 4 0,1  | Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br>310 13 8 45 1,6 3 9,9  |
| <b>E</b> | <b>Reszelttészta leves(4-1-3)</b><br>Kal:136 F: 3g Zs: 9g Szh:11g So:1,1g Tzs:1,0g C:0,3g<br><b>Rakott brokkoli(2)</b><br>Kal:432 F:20g Zs:27g Szh:23g So:1,4g Tzs:3,4g C:0,1g   | <b>Csontleves(4-1-3)</b><br>Kal: 54 F: 2g Zs: 0g Szh:10g So:1,1g Tzs:0,1g C:0,2g<br><b>Sertéspörkölt(1)</b><br>Kal:253 F:18g Zs:17g Szh: 5g So:1,8g Tzs:3,5g C:0,0g<br><b>Zöldbabfőzelék(1)</b><br>Kal:131 F: 4g Zs: 4g Szh:22g So:0,5g Tzs:0,7g C:5,2g<br><b>Kenyér-húsosleveshez(1)</b><br>Kal: 11 F: 0g Zs: 0g Szh: 2g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g | <b>Karfiolleves-zöldséges(1-3)</b><br>Kal:129 F: 3g Zs: 8g Szh:11g So:0,9g Tzs:0,8g C:0,2g<br><b>Harcsapaprikás (6-1)</b><br>Kal:258 F:13g Zs:19g Szh: 6g So:1,6g Tzs:3,3g C:0,1g<br><b>Párolt rizs</b><br>Kal:373 F: 6g Zs:10g Szh:63g So:0,8g Tzs:0,9g C:0,0g   | <b>Csirkera-guleves(4-1-3)</b><br>Kal:175 F:17g Zs: 8g Szh: 8g So:1,1g Tzs:1,0g C:0,1g<br><b>Mákos-tészta(1-3-5-7-9)</b><br>Kal:586 F:16g Zs:19g Szh:83g So:1,8g Tzs:3,5g C: 22g<br><b>Alma</b><br>Kal: 50 F: 1g Zs: 1g Szh:11g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g  | <b>Zöldborsóleves(1)</b><br>Kal: 98 F: 4g Zs: 2g Szh:15g So:0,7g Tzs:0,2g C:3,1g<br><b>Hagymás csirkemáj</b><br>Kal:114 F: 3g Zs: 7g Szh: 9g So:2,0g Tzs:0,8g C:0,0g<br><b>Főtt burgonya</b><br>Kal:168 F: 3g Zs: 0g Szh:30g So:0,7g Tzs:0,0g C:0,0g<br><b>Csemege uborka</b><br>Kal: 8 F: 1g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g  |
| <b>g</b> | Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br>568 23 0 34 2,5 4 0,4   | Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br>449 25 21 39 3,4 4 5,4   | Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br>760 23 37 79 3,3 5 0,2   | Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br>811 34 28 102 3,0 5 22  | Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br>388 10 10 55 3,5 1 3,1   |
| <b>u</b> | <b>Croissant - meggyes(1-2-8)</b><br>Kal:221 F: 8g Zs: 6g Szh:57g So:0,7g Tzs:0,0g C:0,0g  | <b>Túrórudi(2-7-8-9)</b><br>Kal:109 F: 3g Zs: 6g Szh:12g So:0,0g Tzs:4,6g C: 11g<br><b>Kifli-t.k.(1-8)</b><br>Kal:122 F: 5g Zs: 1g Szh:23g So:1,0g Tzs:0,1g C:0,7g  | <b>Croissan-sajtos(1-2-3)</b><br>Kal:177 F: 6g Zs: 5g Szh:45g So:0,8g Tzs:0,0g C:5,0g<br><b>Mandarin</b><br>Kal: 49 F: 1g Zs: 1g Szh:11g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g  | <b>Pogácsa-tepertős(1-2-3-8)</b><br>Kal:390 F:10g Zs:30g Szh:46g So:1,3g Tzs:0,3g  | <b>Habos-puding(2)</b><br>Kal:172 F: 5g Zs: 4g Szh:30g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g<br><b>Kifli-t.k.(1-8)</b><br>Kal:122 F: 5g Zs: 1g Szh:23g So:1,0g Tzs:0,1g C:0,7g  |
| <b>g</b> | Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br>221 8 6 57 0,7 0 0,0  | Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br>231 8 6 35 1,0 5 12  | Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br>225 7 6 56 0,8 0 5,0   | Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br>390 10 30 46 1,3 0 0,2  | Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br>294 10 4 53 1,0 0 0,7  |

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) ;Tej (2) ;Tojás (3) Zeller (4) Szezám (5) Hal (6) Mogyoró (7) Szója (8) Dióféle (9) ;Mustár (10) ;SO2-Szulfid (11) ;Rákféle (12) ;Csillagfűrt (13) ;Puhatestűek (14)

Élelmezésvezető:..... Diétás étkeztetést igény szerint biztosítunk ! .....



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

|   | <b>Poharas kakaó(2)</b><br>Kal:130 F: 6g Zs: 4g Szh: 9g So:0,2g Tzs:3,6g C: 18g<br><b>Liga margarin</b><br>Kal: 40 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,2g Tzs:1,3g C:0,0g<br><b>Olasz felvágott</b><br>Kal: 74 F: 4g Zs: 6g Szh: 1g So:0,6g Tzs:2,5g C:0,3g<br><b>Kenyér-t.k.(1-2-8)</b><br>Kal: 15 F: 0g Zs: 0g Szh: 3g So:0,1g Tzs:0,1g C:0,0g<br><b>Uborka friss</b><br>Kal: 3 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g | <b>Poharas tej 2,8%(2)</b><br>Kal:110 F: 6g Zs: 6g Szh: 9g So:0,3g Tzs:3,6g C:0,0g<br><b>Hot dog(1-2-8-9-10)</b><br>Kal:929 F:36g Zs:14g Szh:**g So:9,3g Tzs:3,7g C:  | <b>Poharas kakaó(2)</b><br>Kal:130 F: 6g Zs: 4g Szh: 9g So:0,2g Tzs:3,6g C: 18g<br><b>Liga margarin</b><br>Kal: 40 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,2g Tzs:1,3g C:0,0g<br><b>Főtt tojáskarika(3)</b><br>Kal: 34 F: 6g Zs: 5g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g<br><b>Lenmagvas zsemle 50gr(1-2-5)</b><br>Kal: 3 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g<br><b>Paprika tv</b><br>Kal: 5 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g | <b>Poharas tej(2)</b><br>Kal:110 F: 6g Zs: 6g Szh: 9g So:0,3g Tzs:3,6g C:0,0g<br><b>Vajkrém magyaros(2)</b><br>Kal: 10 F: 0g Zs: 1g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,4g C:0,1g<br><b>Kenyér-t.k.(1-2-8)</b><br>Kal: 15 F: 0g Zs: 0g Szh: 3g So:0,1g Tzs:0,1g C:0,0g | <b>Poharas- madártej(2)</b><br>Kal: 65 F: 3g Zs: 2g Szh: 9g So:0,1g Tzs:1,3g C:9,0g<br><b>Liga margarin</b><br>Kal: 40 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,2g Tzs:1,3g C:0,0g<br><b>Csirkemell sonka a(8)</b><br>Kal: 53 F: 5g Zs: 1g Szh: 5g So:0,8g Tzs:0,5g C:0,0g<br><b>Zsemle vizes(1)</b><br>Kal:151 F: 5g Zs: 1g Szh:30g So:0,6g Tzs:0,0g C:0,9g<br><b>Uborka friss</b><br>Kal: 3 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g |
|---|--|---|---|--|---|
| g | Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br>261 11 15 13 1,1 7 18   | Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br>1039 42 19 162 9,5 7 22  | Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br>212 13 13 11 0,4 5 18  | Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br>135 6 6 13 0,4 4 0,1  | Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br>310 13 8 45 1,6 3 9,9  |
|   | <b>Reszelttészta leves(4-1-3)</b><br>Kal:136 F: 3g Zs: 9g Szh:11g So:1,1g Tzs:1,0g C:0,3g<br><b>Rakott brokkoli(2)</b><br>Kal:432 F:20g Zs:27g Szh:23g So:1,4g Tzs:3,4g C:0,1g   | <b>Csontleves(4-1-3)</b><br>Kal: 54 F: 2g Zs: 0g Szh:10g So:1,1g Tzs:0,1g C:0,2g<br><b>Sertéspörkölt(1)</b><br>Kal:253 F:18g Zs:17g Szh: 5g So:1,8g Tzs:3,5g C:0,0g<br><b>Zöldbabfőzelék(1)</b><br>Kal:131 F: 4g Zs: 4g Szh:22g So:0,5g Tzs:0,7g C:5,2g<br><b>Kenyér-húsosleveshez(1)</b><br>Kal: 11 F: 0g Zs: 0g Szh: 2g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g | <b>Karfiolleves-zöldséges(1-3)</b><br>Kal:129 F: 3g Zs: 8g Szh:11g So:0,9g Tzs:0,8g C:0,2g<br><b>Harcapaprikás (6-1)</b><br>Kal:258 F:13g Zs:19g Szh: 6g So:1,6g Tzs:3,3g C:0,1g<br><b>Párolt rizs</b><br>Kal:373 F: 6g Zs:10g Szh:63g So:0,8g Tzs:0,9g C:0,0g  | <b>Csirkerağuleves(4-1-3)</b><br>Kal:175 F:17g Zs: 8g Szh: 8g So:1,1g Tzs:1,0g C:0,1g<br><b>Mákostészta(1-3-5-7-9)</b><br>Kal:586 F:16g Zs:19g Szh:83g So:1,8g Tzs:3,5g C: 22g<br><b>Alma</b><br>Kal: 50 F: 1g Zs: 1g Szh:11g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g    | <b>Zöldborsóleves(1)</b><br>Kal: 98 F: 4g Zs: 2g Szh:15g So:0,7g Tzs:0,2g C:3,1g<br><b>Hagymás csirkemáj</b><br>Kal:114 F: 3g Zs: 7g Szh: 9g So:2,0g Tzs:0,8g C:0,0g<br><b>Főtt burgonya</b><br>Kal:168 F: 3g Zs: 0g Szh:30g So:0,7g Tzs:0,0g C:0,0g<br><b>Csemege uborka</b><br>Kal: 8 F: 1g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g  |
| g | Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br>568 23 0 34 2,5 4 0,4   | Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br>449 25 21 39 3,4 4 5,4   | Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br>760 23 37 79 3,3 5 0,2   | Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br>811 34 28 102 3,0 5 22  | Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br>388 10 10 55 3,5 1 3,1   |
|   | <b>Croissant - meggyes(1-2-8)</b><br>Kal:221 F: 8g Zs: 6g Szh:57g So:0,7g Tzs:0,0g C:0,0g  | <b>Túrórudi(2-7-8-9)</b><br>Kal:109 F: 3g Zs: 6g Szh:12g So:0,0g Tzs:4,6g C: 11g<br><b>Kifli-t.k.(1-8)</b><br>Kal:122 F: 5g Zs: 1g Szh:23g So:1,0g Tzs:0,1g C:0,7g  | <b>Croissant-sajtos(1-2-3)</b><br>Kal:177 F: 6g Zs: 5g Szh:45g So:0,8g Tzs:0,0g C:5,0g<br><b>Mandarin</b><br>Kal: 49 F: 1g Zs: 1g Szh:11g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g   | <b>Pogácsa-tepertős(1-2-3-8)</b><br>Kal:390 F:10g Zs:30g Szh:46g So:1,3g Tzs:0,3g  | <b>Habos-puding(2)</b><br>Kal:172 F: 5g Zs: 4g Szh:30g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g<br><b>Kifli-t.k.(1-8)</b><br>Kal:122 F: 5g Zs: 1g Szh:23g So:1,0g Tzs:0,1g C:0,7g  |
| g | Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br>221 8 6 57 0,7 0 0,0  | Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br>231 8 6 35 1,0 5 12  | Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br>225 7 6 56 0,8 0 5,0   | Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br>390 10 30 46 1,3 0 0,2  | Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br>294 10 4 53 1,0 0 0,7  |

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

Élelmezésvezető:.....

Diétás étkeztetést igény szerint biztosítunk !

.....



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

|   |   |   |   |  |  |   |
|---|---|---|---|--|--|---|
| T |   |   |   |  |  |   |
|   | g   |   |   |  |  |   |
| E | <p><b>Reszelttészta leves(1-3-4)</b><br/>Kal:226 F: 4g Zs:14g Szh:19g So:1,8g Tzs:1,6g C:0,5g</p> <p><b>Rakott brokkoli(2-1)</b><br/>Kal:556 F:23g Zs:36g Szh:30g So:1,5g Tzs:6,1g C:0,1g</p> | <p><b>Csontleves(4-1-3)</b><br/>Kal: 90 F: 4g Zs: 1g Szh:17g So:1,8g Tzs:0,1g C:0,4g</p> <p><b>Sertéspörkölt(1)</b><br/>Kal:305 F:22g Zs:21g Szh: 5g So:1,9g Tzs:4,3g C:0,0g</p> <p><b>Zöldbabfőzelék(2-1)</b><br/>Kal:213 F: 6g Zs: 6g Szh:35g So:1,7g Tzs:1,2g C:8,3g</p> <p><b>Kenyér-főzelékhez(1)</b><br/>Kal: 18 F: 1g Zs: 0g Szh: 4g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g</p> | <p><b>Karfiollevés-zöldséges(1-3)</b><br/>Kal:215 F: 6g Zs:13g Szh:18g So:1,4g Tzs:1,4g C:0,3g</p> <p><b>Harcsapaprikás (6-1)</b><br/>Kal:266 F:14g Zs:20g Szh: 6g So:1,6g Tzs:3,4g C:0,1g</p> <p><b>Párolt rizs</b><br/>Kal:559 F: 9g Zs:15g Szh:94g So:1,2g Tzs:1,4g C:0,0g</p> | <p><b>Csirke raguleves(4-1-3)</b><br/>Kal:330 F:29g Zs:15g Szh:18g So:1,9g Tzs:1,9g</p> <p><b>Mákos tészta(1-3-5-7-9)</b><br/>Kal:761 F:21g Zs:25g Szh:**g So:2,2g Tzs:4,4g C: 27g</p> <p><b>Alma</b><br/>Kal: 50 F: 1g Zs: 1g Szh:11g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p> | <p><b>Zöldborsóleves(1)</b><br/>Kal: 98 F: 4g Zs: 2g Szh:15g So:0,7g Tzs:0,2g C:3,1g</p> <p><b>Hagymás csirkemáj</b><br/>Kal:118 F: 3g Zs: 7g Szh: 9g So:2,0g Tzs:0,8g C:0,0g</p> <p><b>Főtt burgonya</b><br/>Kal:255 F: 5g Zs: 0g Szh:46g So:0,9g Tzs:0,0g C:0,0g</p> <p><b>Csemege uborka</b><br/>Kal: 10 F: 1g Zs: 0g Szh: 2g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p> |   |
|   | g   | <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>782 27 0 49 3,3 8 0,5</p>  | <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>626 33 28 61 5,5 6 8,7</p>   | <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>1039 29 47 118 4,2 6 0,4</p>  | <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>1141 51 40 138 4,1 6 27</p>   | <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>480 12 10 71 3,6 1 3,1</p> |
| U |   |   |   |  |  |   |
|   | g   |   |   |  |  |   |

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) ; Tej (2) ; Tojás (3) Zeller (4) Szezám (5) Hal (6) Mogyoró (7) Szója (8) Dióféle (9) ; Mustár (10) ; SO2-Szulfid (11) ; Rákféle (12) ; Csillagfűrt (13) ; Puhatestűek (14)

Élelmezésvezető:.....

Diétás étkeztetést igény szerint biztosítunk !

.....



|          | HÉTFŐ  | KEDD  | SZERDA   | CSÜTÖRTÖK   | PÉNTEK  |
|----------|--|---|--|---|---|
| <b>R</b> | <b>Tea gyümölcsös<br/>Tojasrantotta hagymával<br/>Kenyér félbarna(1)</b> | <b>Tea gyümölcsös<br/>Liga margarin<br/>Olasz felvágott<br/>Zsemle-t.k.(1-8)</b>                  | <b>Tea gyümölcsös<br/>Pizza(8-1-3)</b>                                     | <b>Tea gyümölcsös<br/>Torpedó(2-1-3)</b>  | <b>Tea gyümölcsös<br/>Hot dog(8-9-10-3)</b>   |
|          | <u>Allergének</u><br>GLUTÉN (1)  | <u>Allergének</u><br>GLUTÉN (1) SZÓJA (8)   | <u>Allergének</u><br>GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3)                        | <u>Allergének</u><br>TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3)   | <u>Allergének</u><br>GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) MUSTÁR (10) DI                    |
| <b>g</b> | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>79 0 0 18 0,1 0 15                           | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>351 11 14 47 1,7 5 16   | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>684 16 38 67 3,0 3 21                          | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>782 28 11 147 4,4 3 18  | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>1044 40 18 168 9,9 5 38                                   |
| <b>T</b> | <b>Poharas tej 2,8%(2)<br/>Croissant - meggyes(1-2-8)</b>                | <b>Poharas kakaó(2)<br/>Túrósbatyu(1-2-3)</b>   | <b>Poharas tej 2,8%(2)<br/>Croissant-sajtos(1-2-3)</b>                     | <b>Poharas tej 2,8%(2)<br/>Pogácsa-tepertős(1-2-3-8)</b>  | <b>Gyümölcs joghurt(2)<br/>Kakaoscsiga</b>  |
|          | TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8)   | TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3)  | TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3)   | TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3)  | TEJ (2)   |
| <b>g</b> | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>331 13 12 66 1,0 4 0,0                       | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>450 15 21 49 0,2 4 30   | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>287 12 11 54 1,1 4 5,0                         | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>500 16 36 55 1,6 4 0,2  | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>148 7 4 21 0,0 26 0,0                                     |
| <b>E</b> | <b>Reszeltészta leves(4)<br/>Rakott brokkoli(2-1)</b>                    | <b>Csontleves(4-1-3)<br/>Sertéspörkölt(1)<br/>Zöldbabfőzelék(2-1)<br/>Kenyér-húsosleveshez(1)</b> | <b>Karfiolleves-zöldséges(1-3)<br/>Harcspaprikás (6-1)<br/>Párolt rizs</b> | <b>Csirkeraguleves(4-1-3)<br/>Mákosészta(1-3-5-7-9)<br/>Alma</b>                                | <b>Instant leves(1-2-3)<br/>Paradicsomoskáposzta húsg.<br/>kon(1-2-3-4-8-10)</b>      |
|          | <u>Allergének</u><br>TEJ (2) GLUTÉN (1) ZELLER (4)                       | <u>Allergének</u><br>TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3) ZELLER (4)                                      | <u>Allergének</u><br>GLUTÉN (1) HAL (6) TOJÁS (3)                          | <u>Allergének</u><br>GLUTÉN (1) TOJÁS (3) SZEZÁMMAG (5) ZELLER (4)<br>) DIÓFÉLE (9) MOGYORÓ (7) | <u>Allergének</u><br>TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10)    |
| <b>g</b> | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>782 27 50 49 3,3 8 0,5                       | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>619 33 28 59 5,4 6 8,6  | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>1039 29 47 118 4,2 6 0,4                       | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>1141 51 40 138 4,1 6 27   | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>170 5 7 21 2,3 3 0,0                                      |
| <b>U</b> | <b>Libazsír<br/>Lilahagyma<br/>Zsemle vizes(1)</b>                       | <b>Túrórudi(2-7-8-9)<br/>Kifli-t.k.(1-8)</b>  | <b>Túrókrém db(2)<br/>Márvány kifli(1-2-3)</b>                             | <b>Sonkakrém(2)<br/>Zsemle-t.k.(1-8)<br/>Paprika tv</b>   | <b>Kenyér lángos(1-2-3)<br/>Alma</b>  |
|          | GLUTÉN (1)   | TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) DIÓFÉLE (9) MO   | TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3)   | TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8)  | TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3)  |
| <b>g</b> | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>438 5 30 33 0,6 9 0,9                        | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>231 8 6 35 1,0 5 12   | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>345 32 9 63 0,8 19 4,6                         | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>315 9 16 33 1,3 5 1,1   | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>450 9 10 110 2,0 6 0,0                                    |
| <b>V</b> | <b>Liga margarin<br/>Ausztria szalámi(2-8-10)<br/>Kenyér félbarna(1)</b> | <b>Hamburger(1-2-3-8-10)<br/>Gyümölcslé 100 % 2 dl</b>  | <b>Sajtkrém - zöldfűszeres(2)<br/>Paradicsom<br/>Kenyér félbarna(1)</b>    | <b>Töltött káposzta(2)<br/>Kenyér félbarna(1)</b>   | <b>Májkrém 1 db(8)<br/>Kockasajt kicsi 2 db(2)<br/>Kifli-t.k.(1-8)<br/>Paprika tv</b> |
|          | TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) MUSTÁR (10)                                 | TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) MUST   | TEJ (2) GLUTÉN (1)   | TEJ (2) GLUTÉN (1)  | TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8)  |
| <b>g</b> | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>227 10 20 4 1,5 8 0,0                        | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>1043 27 49 118 4,4 5 2,1  | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>129 1 11 5 0,2 3 0,0                           | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>552 22 34 34 4,4 4 0,3  | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>417 22 23 27 2,3 50 0,7                                   |

Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket !

\* T.Zs = Telített zsírsav A nyersanyagellátástól függően az étlap változhat , melyért elnézést kérünk Diétás étkezést igény szerint biztosítunk !

\* jelölt étel édesítőt tartalmaz **Élelmezésvezető:**.....



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

|          | <b>Tej(2)</b><br>Kal:112 F: 6g Zs: 6g Szh: 9g So:0,2g Tzs:4,0g C:0,0g<br><b>Liga margarin</b><br>Kal: 27 F: 0g Zs: 3g Szh: 0g So:0,1g Tzs:0,9g C:0,0g<br><b>Fürdői füstölt szelet</b><br>Kal: 22 F: 3g Zs: 0g Szh: 0g So:0,5g Tzs:0,3g C:0,1g<br><b>Gluténmentes zsemle</b><br>Kal: 0 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g<br><b>Paradicsom</b><br>Kal: 7 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g | <b>Tea gyümölcsös</b><br>Kal: 63 F: 0g Zs: 0g Szh:15g So:0,0g Tzs:0,0g C: 15g<br><b>Főtt virslí(8)</b><br>Kal:113 F: 9g Zs: 8g Szh: 0g So:1,4g Tzs:3,4g C:0,0g<br><b>Kenyér gluténmentes(8-13)</b><br>Kal:113 F: 2g Zs: 1g Szh:22g So:0,5g Tzs:0,3g C:1,7g  | <b>Tej(2)</b><br>Kal:112 F: 6g Zs: 6g Szh: 9g So:0,2g Tzs:4,0g C:0,0g<br><b>Liga margarin</b><br>Kal: 27 F: 0g Zs: 3g Szh: 0g So:0,1g Tzs:0,9g C:0,0g<br><b>Főtt tojáskarika(3)</b><br>Kal: 22 F: 4g Zs: 3g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g<br><b>Kenyér gluténmentes(8-13)</b><br>Kal:113 F: 2g Zs: 1g Szh:22g So:0,5g Tzs:0,3g C:1,7g | <b>Tea gyümölcsös</b><br>Kal: 63 F: 0g Zs: 0g Szh:15g So:0,0g Tzs:0,0g C: 15g<br><b>Ligakrém magyaros tm,gm</b><br>Kal: 37 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,2g Tzs:1,2g C:0,0g<br><b>Uborka friss</b><br>Kal: 3 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g<br><b>Kenyér gluténmentes(8-13)</b><br>Kal:113 F: 2g Zs: 1g Szh:22g So:0,5g Tzs:0,3g C:1,7g | <b>Tej(2)</b><br>Kal:112 F: 6g Zs: 6g Szh: 9g So:0,2g Tzs:4,0g C:0,0g<br><b>Liga margarin</b><br>Kal: 27 F: 0g Zs: 3g Szh: 0g So:0,1g Tzs:0,9g C:0,0g<br><b>Csirkemell sonka o(8)</b><br>Kal: 38 F: 4g Zs: 1g Szh: 4g So:0,6g Tzs:0,4g C:0,0g<br><b>Gluténmentes zsemle</b><br>Kal: 0 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g<br><b>Uborka friss</b><br>Kal: 3 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g |
|----------|--|---|---|---|--|
| <b>T</b> |  |   |   |   |  |
| <b>g</b> | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>168 9 9 11 0,8 5 0,1   | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>289 11 10 37 1,9 4 17   | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>274 12 13 31 0,8 5 1,7  | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>216 2 5 38 0,7 1 17   | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>179 10 9 13 0,9 5 0,0  |
| <b>E</b> | <b>Reszelttészta leves tojm,gm(4)</b><br>Kal:130 F: 1g Zs: 8g Szh:12g So:1,1g Tzs:0,9g C:0,4g<br><b>Rakott brokkoli tm,gm</b><br>Kal:437 F:18g Zs:27g Szh:26g So:1,3g Tzs:3,5g C:0,0g  | <b>Csontleves tojm.,gm(4)</b><br>Kal: 47 F: 1g Zs: 0g Szh:10g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,3g<br><b>Sertéspörkölt gm</b><br>Kal:252 F:18g Zs:17g Szh: 5g So:1,8g Tzs:3,5g C:0,0g<br><b>Zöldbabfőzelék tm,gm</b><br>Kal:143 F: 3g Zs: 3g Szh:26g So:0,5g Tzs:0,4g C:5,1g<br><b>Kenyér gluténmentes(8-13)</b><br>Kal:113 F: 2g Zs: 1g Szh:22g So:0,5g Tzs:0,3g C:1,7g | <b>Karfiolleves tojm,gm</b><br>Kal:125 F: 2g Zs: 8g Szh:11g So:0,9g Tzs:0,9g C:0,3g<br><b>Harcspaprikás (6-1)</b><br>Kal:193 F:10g Zs:15g Szh: 3g So:1,0g Tzs:2,5g C:0,0g<br><b>Párolt rizs</b><br>Kal:270 F: 5g Zs: 6g Szh:47g So:0,2g Tzs:0,6g C:0,0g   | <b>Csirkeraaguleves tojm(4)</b><br>Kal:172 F:16g Zs: 8g Szh: 8g So:1,1g Tzs:1,0g C:0,2g<br><b>Krumpliszósz tojm,gm</b><br>Kal:479 F: 6g Zs:17g Szh:69g So:2,1g Tzs:4,4g C:2,2g  | <b>Zöldborsóleves tojm,gm</b><br>Kal:112 F: 4g Zs: 4g Szh:15g So:0,8g Tzs:0,5g C:0,2g<br><b>Hagymás csirkemáj</b><br>Kal:113 F: 2g Zs: 7g Szh: 9g So:2,0g Tzs:0,8g C:0,0g<br><b>Főtt burgonya</b><br>Kal:136 F: 2g Zs: 0g Szh:24g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g  |
| <b>g</b> | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>568 19 0 38 2,4 4 0,4  | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>555 25 22 63 2,9 4 7,1  | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>588 17 29 61 2,2 4 0,3  | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>651 22 25 77 3,2 5 2,4  | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>361 9 11 48 2,9 1 0,2  |
| <b>u</b> | <b>Gluténmentes keksz(3-8)</b><br>Kal: 91 F: 1g Zs: 4g Szh:13g So:0,0g Tzs:1,4g C:4,3g<br><b>Alma</b><br>Kal: 50 F: 1g Zs: 1g Szh:11g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g  | <b>Túrórudi(2-7-8-9)</b><br>Kal:109 F: 3g Zs: 6g Szh:12g So:0,0g Tzs:4,6g C: 11g<br><b>Banán</b><br>Kal:236 F: 3g Zs: 1g Szh:61g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g  | <b>Zabszelet(1-2-3-7-8-9)</b><br>Kal:146 F: 2g Zs: 7g Szh:20g So:0,1g Tzs:1,8g C:0,0g<br><b>Alma</b><br>Kal: 50 F: 1g Zs: 1g Szh:11g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g  | <b>Glutenmentes ropi</b><br>Kal: 0 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g<br><b>Kubu gyümölcspüré</b><br>Kal: 57 F: 0g Zs: 1g Szh:12g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g   | <b>Joghurt növényi(8)</b><br>Kal: 69 F: 4g Zs: 2g Szh: 8g So:0,3g Tzs:0,4g C:8,2g<br><b>Gluténmentes keksz(3-8)</b><br>Kal: 91 F: 1g Zs: 4g Szh:13g So:0,0g Tzs:1,4g C:4,3g  |
| <b>g</b> | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>141 1 5 24 0,0 1 4,3   | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>345 6 7 72 0,2 5 11   | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>196 3 8 31 0,1 2 0,0  | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>57 0 1 12 0,0 0 0,0   | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>160 4 6 21 0,3 2 12  |

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) ;Tej (2) ;Tojás (3) Zeller (4) Szezám (5) Hal (6) Mogyoró (7) Szója (8) Dióféle (9) ;Mustár (10) ;SO2-Szulfid (11) ;Rákféle (12) ;Csillagfürt (13) ;Puhatestűek (14)

Élelmezésvezető:.....

Diétás étkeztetést igény szerint biztosítunk !

.....

## Gluténmentes - diabetes

2026.04.13.-2026.04.17

|  |   |   |  |  |
|--|---|---|--|--|
| Reszeltészta leves<br>(gm tészta)<br>Rakott brokkoli | Csontleves<br>Sertéspörkölt<br>Zöldbabfőzelék | Karfiolleves-<br>zöldséges<br>Harcsapaprikás<br>Párolt rizs | Csirkeraguleves<br>Krumpliszta<br>(gm. tészta) | Zöldborsóleves<br>Hagymás csirkemáj<br>Főtt burgonya |
|--|---|---|--|--|



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

|   |  |   |  |  |  |
|---|--|---|--|--|--|
| T | <p><b>Rizsital</b><br/>Kal: 92 F: 0g Zs: 1g Szh:20g So:0,2g Tzs:0,3g C:0,0g<br/><b>Liga margarin</b><br/>Kal: 27 F: 0g Zs: 3g Szh: 0g So:0,1g Tzs:0,9g C:0,0g<br/><b>Fürdői füstölt szelet</b><br/>Kal: 22 F: 3g Zs: 0g Szh: 0g So:0,5g Tzs:0,3g C:0,1g<br/><b>Kenyér-t.k.(1-2-8)</b><br/>Kal: 13 F: 0g Zs: 0g Szh: 3g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g</p> | <p><b>Tea gyümölcsös</b><br/>Kal: 63 F: 0g Zs: 0g Szh:15g So:0,0g Tzs:0,0g C: 15g<br/><b>Hot dog(1-2-8-9-10)</b><br/>Kal:929 F:36g Zs:14g Szh:**g So:9,3g Tzs:3,7g C:</p>   | <p><b>Rizsital</b><br/>Kal: 92 F: 0g Zs: 1g Szh:20g So:0,2g Tzs:0,3g C:0,0g<br/><b>Liga margarin</b><br/>Kal: 27 F: 0g Zs: 3g Szh: 0g So:0,1g Tzs:0,9g C:0,0g<br/><b>Párizsi - baromfi(2-8-10)</b><br/>Kal: 42 F: 4g Zs: 4g Szh: 0g So:0,4g Tzs:0,8g C:0,0g<br/><b>Zsemle-t.k.(1-8)</b><br/>Kal:151 F: 6g Zs: 1g Szh:31g So:0,8g Tzs:0,1g C:0,7g</p> | <p><b>Tea gyümölcsös</b><br/>Kal: 63 F: 0g Zs: 0g Szh:15g So:0,0g Tzs:0,0g C: 15g<br/><b>Ligakrém magyaros tm,gm</b><br/>Kal: 37 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,2g Tzs:1,2g C:0,0g<br/><b>Uborka friss</b><br/>Kal: 3 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g<br/><b>Kenyér-t.k.(1-2-8)</b><br/>Kal: 13 F: 0g Zs: 0g Szh: 3g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g</p> | <p><b>Tea gyümölcsös</b><br/>Kal: 63 F: 0g Zs: 0g Szh:15g So:0,0g Tzs:0,0g C: 15g<br/><b>Liga margarin</b><br/>Kal: 27 F: 0g Zs: 3g Szh: 0g So:0,1g Tzs:0,9g C:0,0g<br/><b>Csirkemell sonka o(8)</b><br/>Kal: 38 F: 4g Zs: 1g Szh: 4g So:0,6g Tzs:0,4g C:0,0g<br/><b>Zsemle vizes(1)</b><br/><b>Uborka friss</b><br/>Kal: 3 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p> |
|   | <p>Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br/>154 3 5 23 0,8 2 0,2</p>  | <p>Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br/>992 36 14 168 9,3 4 38</p>   | <p>Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br/>312 10 9 50 1,4 2 0,7</p>   | <p>Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br/>116 1 4 19 0,2 1 15</p>   | <p>Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br/>281 9 4 50 1,3 1 16</p>   |
| E | <p><b>Reszelttészta leves toj,m(4)</b><br/>Kal:130 F: 1g Zs: 8g Szh:12g So:1,1g Tzs:0,9g C:0,4g<br/><b>Rakott brokkoli tm(1)</b><br/>Kal:461 F:19g Zs:27g Szh:31g So:1,3g Tzs:3,5g C:0,0g</p>  | <p><b>Csontleves toj,m,(4)</b><br/>Kal: 47 F: 1g Zs: 0g Szh:10g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,3g<br/><b>Sertéspörkölt(1)</b><br/>Kal:202 F:16g Zs:13g Szh: 4g So:0,3g Tzs:2,8g C:0,0g<br/><b>Zöldbabfőzelék tm,gm</b><br/>Kal:143 F: 3g Zs: 3g Szh:26g So:0,5g Tzs:0,4g C:5,1g</p> | <p><b>Karfiolleves toj,m,gm</b><br/>Kal:125 F: 2g Zs: 8g Szh:11g So:0,9g Tzs:0,9g C:0,3g<br/><b>Harcspaprikás (6-1)</b><br/>Kal:193 F:10g Zs:15g Szh: 3g So:1,0g Tzs:2,5g C:0,0g<br/><b>Párolt rizs</b><br/>Kal:270 F: 5g Zs: 6g Szh:47g So:0,2g Tzs:0,6g C:0,0g</p>   | <p><b>Csirkeraaguleves tojm(4)</b><br/>Kal:172 F:16g Zs: 8g Szh: 8g So:1,1g Tzs:1,0g C:0,2g<br/><b>Krumplitészta tojm,gm</b><br/>Kal:479 F: 6g Zs:17g Szh:69g So:2,1g Tzs:4,4g C:2,2g</p>  | <p><b>Zöldborsóleves tojm,gm</b><br/>Kal:112 F: 4g Zs: 4g Szh:15g So:0,8g Tzs:0,5g C:0,2g<br/><b>Hagymás csirkemáj</b><br/>Kal:113 F: 2g Zs: 7g Szh: 9g So:2,0g Tzs:0,8g C:0,0g<br/><b>Főtt burgonya</b><br/>Kal:136 F: 2g Zs: 0g Szh:24g So:0,1g Tzs:0,0g C:0,0g</p>  |
|   | <p>Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br/>591 20 0 43 2,4 4 0,4</p>   | <p>Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br/>392 20 17 40 0,9 3 5,4</p>   | <p>Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br/>588 17 29 61 2,2 4 0,3</p>  | <p>Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br/>651 22 25 77 3,2 5 2,4</p>  | <p>Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br/>361 9 11 48 2,9 1 0,2</p>   |
| U | <p><b>Gluténmentes keksz(3-8)</b><br/>Kal: 91 F: 1g Zs: 4g Szh:13g So:0,0g Tzs:1,4g C:4,3g<br/><b>Alma</b><br/>Kal: 50 F: 1g Zs: 1g Szh:11g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>  | <p><b>Vegan desszert</b><br/>Kal: 10 F: 2g Zs: 5g Szh:11g So:0,0g Tzs:3,9g C: 11g<br/><b>Kifli-t.k.(1-8)</b><br/>Kal:122 F: 5g Zs: 1g Szh:23g So:1,0g Tzs:0,1g C:0,7g</p>   | <p><b>Gluténmentes ropi</b><br/>Kal: 0 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g<br/><b>Alma</b><br/>Kal: 50 F: 1g Zs: 1g Szh:11g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>   | <p><b>Liga margarin</b><br/>Kal: 40 F: 0g Zs: 4g Szh: 0g So:0,2g Tzs:1,3g C:0,0g<br/><b>Kifli-t.k.(1-8)</b><br/>Kal:122 F: 5g Zs: 1g Szh:23g So:1,0g Tzs:0,1g C:0,7g<br/><b>Kubu gyümölcspüré</b><br/>Kal: 57 F: 0g Zs: 1g Szh:12g So:0,0g Tzs:0,0g C:0,0g</p>   | <p><b>Joghurt növényi(8)</b><br/>Kal: 69 F: 4g Zs: 2g Szh: 8g So:0,3g Tzs:0,4g C:8,2g<br/><b>Kifli-t.k.(1-8)</b><br/>Kal:122 F: 5g Zs: 1g Szh:23g So:1,0g Tzs:0,1g C:0,7g</p>  |
|   | <p>Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br/>141 1 5 24 0,0 1 4,3</p>  | <p>Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br/>132 7 6 34 1,0 4 11</p>  | <p>Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br/>50 1 1 11 0,0 0 0,0</p>   | <p>Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br/>219 5 6 35 1,1 1 0,7</p>  | <p>Kcal F Zs Sz Só T. zs Cuk<br/>191 9 3 31 1,2 0 8,9</p>  |

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) ; Tej (2) ; Tojás (3) Zeller (4) Szezám (5) Hal (6) Mogyoró (7) Szója (8) Dióféle (9) ; Mustár (10) ; SO2-Szulfid (11) ; Rákféle (12) ; Csillagfűrt (13) ; Puhatestűek (14)

Élelmezésvezető:..... Diétás étkeztetést igény szerint biztosítunk ! .....