



## HÉTFŐ

## KEDD

## SZERDA

## CSÜTÖRTÖK

## PÉNTEK

T

Allergének

Allergének

Allergének

Allergének

Allergének

g

E

**Gombaleves(1-3-2-4-10)  
Sertéspörkölt(11)  
Tökfőzelék(2-1)  
Kenyér - főzelékhez(1-8)  
Túró rudi(2)**

**Karfiolleves  
-zöldséges(1-3-2-4-10)  
Francialecsos sertes tokány(1)  
Tésztaköret(1-3)**

**Gulyásleves(11-2-3-4-10)  
Kenyér-leveshez(1-8)  
Darásmetélt(1-3)**

**Brokkoli  
krémleves(1-2-3-4-10-11)  
Rakott savanyukaposzta(11-2)  
Kenyér - főzelékhez(1-8)**

**Zöldségleves(1-2-3-4-10)  
Spenótos galuska  
levesbetét(1-3-11)  
Halpaprikás (6-2-1)  
Tésztaköret(1-3)**

Allergének

Allergének

Allergének

Allergének

Allergének

TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLER  
(4)MUSTÁR(10)

TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)

TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLE  
R(4)MUSTÁR(10)

TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLE  
R(4)MUSTÁR(10)

TEJ(2)GLUTÉN(1)HAL(6)TOJÁS(3)ZELLER(4)  
)MUSTÁR(10)

g

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
805	27	50	56	5,2	12	0

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
866	32	42	83	6,8	5	0

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
996	28	35	135	4,6	4	15

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
710	25	40	56	7,6	10	0

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
858	30	27	77	4,4	9	0

U

Allergének

Allergének

Allergének

Allergének

Allergének

g

**Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket !**

A nyersanyagellátástól függően az étlap változhat , melyért elnézést kérünk !

\* T.Zs = Telített zsírsav

**Diétás étkeztetést igény szerint biztosítunk !**

\* jelölt étel édesítőt tartalmaz

Élelmezésvezető:.....

.....

.....