



## HÉTFŐ

## KEDD

## SZERDA

## CSÜTÖRTÖK

## PÉNTEK

T

Allergének

Allergének

Allergének

Allergének

Allergének

g

**Májgaluskaleves(3-11-4-2-10)  
Babfőzelék(1-2)  
Stefánia vagdalt(11-8-3)  
Kenyér - főzelékhez(1-8)**

**Körteleves(2)  
Rakottburgonya  
kolbásszal(2-8-3)  
Savanyúság \***

**Parad. káp.leves  
virslivel(2-8-10-11)  
Kenyér-leveshez(1-8)  
Mákos nudli(1-3)**

Allergének

Allergének

Allergének

Allergének

Allergének

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

TEJ(2)SZÓJA(8)TOJÁS(3)

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

g

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
1083	50	43	116	6,4	8	0

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
808	21	38	92	4,3	17	30

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
876	29	29	116	3,3	7	20

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:.....

.....

.....