



Hétfő	<p>Lencseleves f. kolbásszal(8-1-2-3-4-10) Grízestészta(1)</p>	<p>Allergének TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10)</p>													
		gr	<p>Tápanyagtartalom</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kcal</th> <th>F</th> <th>Zs</th> <th>Sz</th> <th>Só</th> <th>T.zs</th> <th>Cuk</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1131</td> <td>45</td> <td>34</td> <td>157</td> <td>3,6</td> <td>10</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table>	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	1131	45	34	157	3,6
Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk									
1131	45	34	157	3,6	10	10									
Kedd	<p>Újházi tyúkleves(1-2-3-4-10) Sertés vagdalt(1-3) Tökfőzelék(2-1) Sajtos croissant(1-2-3)</p>	<p>Allergének TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10)</p>													
		gr	<p>Tápanyagtartalom</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kcal</th> <th>F</th> <th>Zs</th> <th>Sz</th> <th>Só</th> <th>T.zs</th> <th>Cuk</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>968</td> <td>44</td> <td>56</td> <td>67</td> <td>5,0</td> <td>18</td> <td>1,6</td> </tr> </tbody> </table>	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	968	44	56	67	5,0
Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk									
968	44	56	67	5,0	18	1,6									
Szerda	<p>Tojásleves(3-1) Sertéspörkölt Tarhonya köret(1) cékla savanyúság</p>	<p>Allergének GLUTÉN (1) TOJÁS (3)</p>													
		gr	<p>Tápanyagtartalom</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kcal</th> <th>F</th> <th>Zs</th> <th>Sz</th> <th>Só</th> <th>T.zs</th> <th>Cuk</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1186</td> <td>45</td> <td>61</td> <td>109</td> <td>4,1</td> <td>8</td> <td>0,0</td> </tr> </tbody> </table>	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	1186	45	61	109	4,1
Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk									
1186	45	61	109	4,1	8	0,0									
Csütörtök	<p>Olasz zöldségleves(1) Fűszeres csirkemell(1-2-3-4-10) Zöldborsófőzelék(1-2-3-4-10) Túrórudi(2)</p>	<p>Allergének TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10)</p>													
		gr	<p>Tápanyagtartalom</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kcal</th> <th>F</th> <th>Zs</th> <th>Sz</th> <th>Só</th> <th>T.zs</th> <th>Cuk</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>720</td> <td>45</td> <td>30</td> <td>64</td> <td>4,3</td> <td>11</td> <td>0,0</td> </tr> </tbody> </table>	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	720	45	30	64	4,3
Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk									
720	45	30	64	4,3	11	0,0									
Péntek	<p>Csontleves(1-2-3-4-10) Sülthurka(2-8-10) Főtt burgonya k Párolt káposzta</p>	<p>Allergének TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10)</p>													
		gr	<p>Tápanyagtartalom</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kcal</th> <th>F</th> <th>Zs</th> <th>Sz</th> <th>Só</th> <th>T.zs</th> <th>Cuk</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>942</td> <td>35</td> <td>51</td> <td>76</td> <td>6,9</td> <td>1</td> <td>5,1</td> </tr> </tbody> </table>	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	942	35	51	76	6,9
Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk									
942	35	51	76	6,9	1	5,1									
Szombat		<p>Allergének</p>													
		gr	<p>Tápanyagtartalom</p>												
Vasárnap		<p>Allergének</p>													
		gr	<p>Tápanyagtartalom</p>												

Jó étvágyat !!!

Az itt megjelölt allergén információk tájékoztató jellegűek, kérjük, hogyha kérdése van ezzel kapcsolatban érdeklődjön az élelmezésvezetőnél.
A nyersanyagellátástól függően az étlap változhat, melyért elnézést kérünk
* jelölt étel édesítőt tartalmaz

