



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T

Allergének

Allergének

Allergének

Allergének

Allergének

g

E

Lencseleves f. kolbásszal(8-1-2-3-4-10) Grízestészta(1)

Májgaluska levesbetét(1-2-3-4-10) Zöldségleves(4-1-2-3-10) Sertés vagdalt(1-3) Tökfőzelék(2-1)

Zellerkrémleves(4-2-1-3-10) Kenyer leveshez(1-8) Rántott afrikai harcsfilé(1-6-3-2) Petr.burgonya

Zöldborsóleves(1-2-3-4-10) Bakonyi ragu pulykahúsból(2-1) Durumtészta(1)

Fahéjas almaleves(1-3-2) Rakott kelkáposzta(2-1)

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)HAL(6)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)

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

TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)

g

Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk
1131 45 34 157 3,6 10 10

Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk
814 32 53 47 5,0 12 0

Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk
1043 43 45 106 3,1 11 0

Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk
929 45 33 109 3,1 6 0

Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk
991 35 46 102 1,9 11 15

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

* jelölt étel édesítőt tartalmaz