



HÉTFŐ

KEDD

SZERDA

CSÜTÖRTÖK

PÉNTEK

T	<u>Allergének</u>								<u>Allergének</u>								<u>Allergének</u>								<u>Allergének</u>								<u>Allergének</u>							
g																																								
E	<b>Gulyásleves(4-1-2-3-10)</b> <b>Káposztástészta(1)</b>  <u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)								<b>Zellerkrémleves(4-2-1-3-10)</b> <b>Kenyer leveshez(1-8)</b> <b>Hentestokány sertésből(1-2-8-10)</b> <b>Párolt rizs</b>  <u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)								<b>Csontleves(1-2-3-4-10)</b> <b>Stefánia vagdalt(3-1-2-4-10)</b> <b>Tejfölös burgonyafőzelék(2-1)</b> <b>Ökörszem(1-2-3-8)</b>  <u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)								<b>Karfiolleves-zöldséges(1-2-3-4-10)</b> <b>Sertéspaprikás(2-1)</b> <b>Durumtészta(1)</b>  <u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)								<b>Húsgaluska levesbetét(3-1-2-4-10)</b> <b>Zöldségleves(4-1-2-3-10)</b> <b>Füstölt tarja</b> <b>Sárgaborsó főzelék(1-10)</b> <b>Nápolyi szelet(2)</b>  <u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)							
	g	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk				
	929	33	40	104	3,4	5	0	1141	38	53	122	4,2	10	0	923	35	39	100	4,6	7	9	1054	40	51	104	3,7	9	0	930	42	43	87	6,9	10	0					
U	<u>Allergének</u>								<u>Allergének</u>								<u>Allergének</u>								<u>Allergének</u>								<u>Allergének</u>							
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