



R	<p>Tej forralt(2) Sajtos kifli(1-2)</p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1)</p> <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 254 10 5 30 0,6 2 0</p> <p>Kecske mesefli(1-7-8)</p> <p><u>Allergének</u> GLUTÉN (1) SZÓJA (8) MOGYORÓ (7)</p> <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 64 1 2 9 0,0 0 0</p>	<p>Karamellás tej(2) Delma vitaminozott Kifli(1-2)</p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1)</p> <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 310 10 10 44 0,7 1 5</p> <p>Banán</p> <p><u>Allergének</u></p> <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 238 3 0 61 0,1 0 0</p>	<p>Tea Körözött(2) Kenyér t.k.(1-8)</p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8)</p> <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 213 9 4 35 0,8 1 5</p> <p>Gyümölcspép</p> <p><u>Allergének</u></p> <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 314 1 0 18 0,0 0 0</p>	<p>Tea Főtt tojás(3) Kenyér t.k.(1-8)</p> <p><u>Allergének</u> GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3)</p> <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 212 9 4 34 0,8 1 5</p> <p>100 %-os ivólé</p> <p><u>Allergének</u></p> <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 499 3 0 114 0,0 0 0</p>	<p>Tej forralt(2) Gabonapehely(1-7-8)</p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) MOGYORÓ (7)</p> <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 165 7 5 22 0,2 2 0</p> <p>Alma</p> <p><u>Allergének</u></p> <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 47 1 0 11 0,0 0 0</p>
	<p>Brokkoli főzelék(1-2) Sertéspörkölt Kenyér t.k.(1-8) Lekváros bukta(2-3-1)</p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3)</p> <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 1111 38 31 164 2,8 12 24</p>	<p>Zöldbab főzelék(1-2) Sült kolbász(8) Kenyér t.k.(1-8)</p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8)</p> <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 414 19 19 43 2,9 8 1</p>	<p>Párolt sertés Tört burgonya Párolt káposzta</p> <p><u>Allergének</u></p> <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 252 14 6 32 6,0 2 0</p>	<p>Párolt sertés Tört burgonya Párolt káposzta</p> <p><u>Allergének</u></p> <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 252 14 6 32 6,0 2 0</p>	<p>Sertéspörkölt Tarhonya köret(1-3) Savanyú uborka</p> <p><u>Allergének</u> GLUTÉN (1) TOJÁS (3)</p> <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 251 13 10 26 0,2 2 0</p>
E	<p>Sajtkrém(2) Kenyér t.k.(1-8) Paprika</p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8)</p> <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 215 9 6 30 0,8 3 0</p>	<p>Zala felvágott(2-8-10) Delma vitaminozott Kenyér t.k.(1-8) Uborka friss</p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) MUSTÁR (10)</p> <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 271 10 12 30 1,2 1 0</p>	<p>Szárnyasmájkrém(8-2) Kenyér t.k.(1-8) Retek Tej forralt(2)</p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8)</p> <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 319 13 11 38 1,0 6 0</p>	<p>Szárnyasmájkrém(8-2) Kenyér t.k.(1-8) Retek Tej forralt(2)</p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8)</p> <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 319 13 11 38 1,0 6 0</p>	<p>Csirke mell csemege(2-8-10) Delma vitaminozott zsemle(1-2) Paprika</p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) MUSTÁR (10)</p> <p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 253 7 9 17 0,8 0 0</p>
	<p>U</p>	<p>U</p>	<p>U</p>	<p>U</p>	<p>U</p>

Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket!

* T.Zs = Telített zsírsav

Orvos:..... Intézményvezető.....

Dietetikus:.....

* jelölt étel édesítőt tartalmaz

Élelmezésvezető: *V. Bal. S. K. Bal. Bal.*