



	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
R	<p>Tej forralt(2) Briós(1-2-3)</p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3)</p>	<p>Tea Vajkrém(2) Kenyér t.k.(1-8) Paprika</p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8)</p>	<p>Tea Tojáskrém(3-2-10) Kenyér t.k.(1-8)</p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) MUSTÁR (10) ÁR (10)</p>	<p>Tea Csirkemellsonka(2-8-10) Delma Kenyér t.k.(1-8) Paprika</p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) MUSTÁR (10)</p>	<p>Tea Sertésmájkrém(8-2) Kenyér t.k.(1-8) Uborka friss</p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8)</p>
g	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>272 10 8 36 0,9 2 0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>210 6 5 33 0,9 2 5</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>227 8 6 33 0,8 2 5</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>237 10 7 33 1,1 0 5</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>228 8 7 33 0,8 2 5</p>
T	<p>Gyümölcspép</p> <p><u>Allergének</u></p>	<p>100 % -os ivolé</p> <p><u>Allergének</u></p>	<p>Limonádé</p> <p><u>Allergének</u></p>	<p>Gyümölcspép</p> <p><u>Allergének</u></p>	<p>100 % -os ivolé</p> <p><u>Allergének</u></p>
g	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>314 1 0 18 0,0 0 0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>499 3 0 114 0,0 0 0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>43 0 0 10 0,0 0 10</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>314 1 0 18 0,0 0 0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>499 3 0 114 0,0 0 0</p>
E	<p>Sertéspörkölt Párolt rizs</p> <p><u>Allergének</u></p>	<p>Párolt sertéshús Burgonyafőzelék(11-2)</p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SO₂-Szulfit (11)</p>	<p>Csontleves(4-1-2-3-10) Csirkepörkölt Kuszkusz</p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10)</p>	<p>Párolt pulykacomb Sárgarépa-főzelék(2-1)</p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1)</p>	<p>Rakott burgonya(8-10-3-2)</p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) SZÓJA (8) TOJÁS (3) MUSTÁR (10)</p>
g	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>278 14 9 33 1,0 3 0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>161 11 5 16 0,9 2 0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>286 17 6 38 1,8 1 0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>156 13 7 10 0,0 1 0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>332 12 18 26 0,5 8 0</p>
U	<p>Mini dzsem Delma Kenyér t.k.(1-8)</p> <p><u>Allergének</u> GLUTÉN (1) SZÓJA (8)</p>	<p>Delma Kenyér t.k.(1-8) Őszibarack</p> <p><u>Allergének</u> GLUTÉN (1) SZÓJA (8)</p>	<p>Halkrém(2-6) Kenyér t.k.(1-8) Paprika</p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) HAL (6) SZÓJA (8)</p>	<p>Sajtkrém(2) Kenyér t.k.(1-8) Retek</p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8)</p>	<p>Túrista felvágott(2-8-10) Delma Kenyér t.k.(1-8)</p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) MUSTÁR (10)</p>
g	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>256 6 6 43 0,8 0 0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>232 7 6 37 0,8 0 0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>195 7 6 28 0,8 2 0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>205 8 6 28 0,8 3 0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>271 12 12 28 1,2 2 0</p>

Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket !

* T.Zs = Telített zsírsav

Unbel Szilárdi

Tel: 46-540-261

* jelölt étel édesítőt tartalmaz

Orvos:..... Intézményvezető:..... Dietetikus:..... Élelmezésvezető:.....