



	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
R	<p>Tej forralt(2) Delma Uzsonnakenyér(1-8)</p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8)</p>	<p>Tea Tojásrántotta(3) Kenyér t.k.(1-8)</p> <p><u>Allergének</u> GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3)</p>	<p>Tea Pizzás csiga(1-2)</p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1)</p>	<p>Tea Csirkemellsonka(2-8-10) Delma Kenyér t.k.(1-8) Uborka friss</p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) MUSTÁR (10)</p>	<p>Tejbedara(2-1)</p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1)</p>
g	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>268 9 11 31 0,2 2 0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>247 12 7 33 0,8 2 5</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>201 5 0 36 0,8 0 5</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>236 10 7 33 1,1 0 5</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>181 7 2 32 0,2 1 9</p>
T	<p>100 % -os ivolé</p> <p><u>Allergének</u></p>	<p>Gyümölcspép</p> <p><u>Allergének</u></p>	<p>Limonádé</p> <p><u>Allergének</u></p>	<p>100 % -os ivolé</p> <p><u>Allergének</u></p>	<p>Limonádé</p> <p><u>Allergének</u></p>
g	<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>314 1 0 18 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>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>
E	<p>Főtt virsli(2-8-10) Tökfőzelék(2-1)</p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) MUSTÁR (10)</p>	<p>Húsos tészta</p> <p><u>Allergének</u></p>	<p>Májgaluska leves(3-4-1) Natúr halfilé (6) Karfiolfőzelék(2-1)</p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) HAL (6) TOJÁS (3) ZELLER (4)</p>	<p>Húsgombóc(3) Paradicsommártás</p> <p><u>Allergének</u> TOJÁS (3)</p>	<p>Párolt sertéshús Burgonyapüré(2) Csemege uborka*(11)</p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) SO2-Szulfit (11)</p>
g	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>226 12 14 12 1,3 7 0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>300 17 4 42 0,1 1 0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>251 17 11 17 2,1 4 0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>179 16 7 13 0,4 2 0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>204 12 5 24 1,6 2 0</p>
U	<p>Dörmi kismackó(1-2-3-9)</p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3) DIÓFÉLE (9)</p>	<p>Delma Kalács(1-2-3)</p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3)</p>	<p>Vajkrém(2) Kenyér t.k.(1-8) Paprika</p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8)</p>	<p>Sertésmájkrém(8-2) Delma Kenyér t.k.(1-8)</p> <p><u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8)</p>	<p>Túrista felvágott(2-8-10) Delma Kenyér t.k.(1-8) Retek</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>0 0 0 0 0,0 0 0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>157 4 6 22 0,0 0 0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>189 6 5 28 0,9 2 0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>248 8 11 28 0,8 2 0</p>	<p>Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk</p> <p>273 12 12 28 1,2 2 0</p>

Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket !

* T.Zs = Telített zsírsav

Urbel Szilveszter

Tel: 46-570-251

jelölt étel édesítőt tartalmaz

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