



| | HÉTFŐ | KEDD | SZERDA | CSÜTÖRTÖK | PÉNTEK |
|-----------|--|--|---|---|---|
| T | <p>Tej(2) Delma Uzsonnakenyér(1-8)</p> <p><u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)</p> | <p>Tea Tojáskrém(3-2-10) Kenyér-teljes kiörlésű(1-8)</p> <p><u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)MUSTÁR(10)</p> | <p>Tea Pizzás csiga(1-2)</p> <p><u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)</p> | <p>Tea Csirkemellsonka(2-8-10) Delma Zsemle(1-2) Uborka friss</p> <p><u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)MUSTÁR(10)</p> | <p>Tej(2) Gabonapehely(1-7-8)</p> <p><u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)MOGYORÓ(7)</p> |
| g. | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 220 9 9 25 0,2 2 0 | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 242 7 6 39 0,8 2 11 | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 227 5 0 42 0,8 0 11 | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 276 7 6 28 0,8 0 11 | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 163 8 4 24 0,4 2 0 |
| E | <p>Daragaluska-leves(4-1-2-3-10) Húsos tészta</p> <p><u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)</p> | <p>Csontleves(1-2-3-4-10) Sült virsli(2-8-10) Kelkáposzta-főzelék(1) Kenyér-teljes kiörlésű(1-8)</p> <p><u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)</p> | <p>Fokhagymakrémleves(1-2-3-4-10) Levesgyöngy(1-2-3) Töltött csirkecomb(1-2-3) Párolt rizs Csemege uborka*(11)</p> <p><u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)SO2-Szulfít(11)</p> | <p>Burgonyaleves magyaros(1-2-3-4-10) Húsgombóc-paradicsommártás(1-3) Kenyér-teljes kiörlésű(1-8)</p> <p><u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)</p> | <p>Fejtettbab-leves(2-1-3-4-10) Natúr sertésszelet(1) Burgonyapüré(11-2) Cékla savanyúság*(11)</p> <p><u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)SO2-Szulfít(11)</p> |
| g | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 417 23 9 54 1,7 3 0 | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 423 23 10 56 4,6 4 0 | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 665 38 26 68 1,1 6 0 | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 533 25 11 79 2,9 3 12 | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 632 32 19 78 2,7 6 0 |
| U | <p>Mogyorókrém(2-7-8-9) Kenyér-teljes kiörlésű(1-8)</p> <p><u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)DIÓFÉLE(9)MOGYORÓ(7)</p> | <p>Kockasajt(2) Kifli(1-2)</p> <p><u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)</p> | <p>Alma Rizskorong(1)</p> <p><u>Allergének</u> GLUTÉN(1)</p> | <p>Sajtos stangli(1-2-3)</p> <p><u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)</p> | <p>Túrista felvágott(2-8-10) Delma Zsemle(1-2) Retek</p> <p><u>Allergének</u> TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)MUSTÁR(10)</p> |
| g | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 252 8 7 38 0,8 0 0 | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 254 11 9 31 0,8 4 0 | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 2997 89 17 618 0,1 0 0 | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 336 5 7 20 1,3 0 0 | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 280 9 11 17 0,8 2 0 |

Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket !

A nyersanyagellátástól függően az étlap változhat , melyért elnézést kérünk !

* T.Zs = Telített zsírsav

Udvar Szelvény

* jelölt étel édesítőt tartalmaz

Élelmezésvezető:

.....

.....