



	<b>Tea Tojáskrém(3-2-10) Kenyér-teljes kiörlésű(1-8)</b>	<b>Tejeskávé(2) Delma Kifli(1-2)</b>	<b>Tej(2) Kakaoscsiga(1-2-3)</b>	<b>Tea Olasz felvágott(2-8-10) Delma Kenyér-teljes kiörlésű(1-8) Paradicsom</b>	<b>Tej(2) Gabonapehely(1-7-8)</b>	<b>Tea Sajos kifli(1-2)</b>
<b>T</b>	<u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ) MUSTÁR (10)	<u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1)	<u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3)	<u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) MUSTÁR (10)	<u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) MOGYORÓ (7)	<u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1)
<b>9</b>	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 242 7 6 39 0,8 2 11	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 342 12 8 52 0,7 2 10	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 258 9 9 27 1,0 2 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 310 9 12 40 1,2 2 11	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 163 8 4 24 0,4 2 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 199 5 0 33 0,4 0 11
<b>E</b>	<b>Zöldségleves(1-2-3-4-10) Sült kolbász(8) Szárzabab-főzelék(1-2) Kenyér-teljes kiörlésű(1-8)</b>	<b>Reszelttészta leves(4-1-2-3-10) Csikós tokány(8-2-1) Tészta köret(1-3)</b>	<b>Paradicsomleves(4-1-3) Mustáros csirkemell(10) Párolt rizs</b>	<b>Gombakrémleves(1-2-10) Levesgyöngy(1-2-3) Sertéspörkölt Tarhonya köret(1-3) Vegyes vágott savanyú*(11)</b>	<b>Fehérbableves(1-2-3-4-10) Csirkemell párizsiasan(1-3) Burgonyapüré(11-2) Csemege uborka*(11)</b>	<b>Zöldségleves(1-2-3-4-10) Burgonyás tészta(1-3)</b>
<b>9</b>	<u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ) ZELLER (4) MUSTÁR (10)	<u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ) ZELLER (4) MUSTÁR (10)	<u>Allergének</u> GLUTÉN (1) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10)	<u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3) MUSTÁR (10) SO <sub>2</sub> -Szulfid (11)	<u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10) SO <sub>2</sub> -Szulfid (11)	<u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10)
<b>9</b>	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 613 29 20 74 3,4 9 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 481 25 14 60 2,0 4 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 436 20 8 68 1,1 1 4	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 650 25 35 58 2,4 8 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 1032 31 63 74 1,8 9 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 425 14 5 75 1,6 1 0
<b>U</b>	<b>Alma Csicseriborsós snack(1-2-3)</b>	<b>Szárnyas májkrém(8-2) Zsemle(1-2) Uborka friss</b>	<b>Vajkrém(2) Kifli(1-2) Paprika</b>	<b>Kockasajt(2) Kifli(1-2)</b>	<b>Túrista felvágott(2-8-10) Delma Zsemle(1-2) Retek</b>	<b>Müzli(1-7-8)</b>
<b>9</b>	<u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3)	<u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8)	<u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1)	<u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1)	<u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) MUSTÁR (10)	<u>Allergének</u> GLUTÉN (1) SZÓJA (8) MOGYORÓ (7)
<b>9</b>	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 3897 63106 663 0,0 0 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 251 5 10 17 0,5 6 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 231 6 8 31 0,7 4 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 280 9 11 17 0,8 2 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 86 1 2 15 0,1 0 0

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

Élelmezésvezető:.....

*Urbel Szilárdi*

.....