



Készült: "Repeta Win" szoftver-rel

FELNŐTT N. - F

H É T F Ő

K E D D

S Z E R D A

C S Ü T Ö R T Ö K

P É N T E K

T	<u>Allergének</u>				
	g				
E	ZÖLDSÉGLEVES (1-2-3-4-10) SPENÓTOS GALUSKA LEVESBETÉT (1-3-11) TÖKFŐZELÉK (2-1) SÜLT VIRSLI (2-8-10) KENYÉR - FŐZELÉKHEZ (1-8)	NAGYI CIBERELEVESE (4-1-2-8) LECSOS CSIRKE PÁROLT RIZS	KERTÉSZLEVES (4-1-2-3-10) FOKHAGYMÁS APRÓPECSENYE PETR.BURGONYA-TISZTÍTOTT SAVANYÚ UBORKA	TÁRKONYOS RAGULEVES (1-2-4) DARÁSMÉTÉLT (1-3) ALMA	PARADICSOMLEVES (1-4) RÁNTOTT HALFILÉ (6-1-3-2) BURGONYAPÜRÉ (2) MANDARIN
	<u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10) SO2 (11)	<u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) ZELLER (4)	<u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUS TÁR (10)	<u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3) ZELLER (4)	<u>Allergének</u> TEJ (2) GLUTÉN (1) HAL (6) TOJÁS (3) ZELLER (4)
g	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 658 27 25 77 6,6 9 5	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 962 38 46 85 7,6 11 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 626 28 28 63 4,3 5 0	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 941 38 26 133 4,7 5 15	Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk 1344 44 30 146 3,8 11 28
U	<u>Allergének</u>				
	g				

Az itt megjelölt allergén információk tájékoztató jellegűek, kérjük, hogyha kérdése van ezzel kapcsolatban érdeklődjön az ételmezésvezetőnél.
A nyersanyagellátástól függően az étlap változhat , melyért elnézést kérünk !

* T.Zs = Telített zsírsav

Diétás étkeztetést igény szerint biztosítunk !

Ételmezésvezető:.....

.....

.....