



H É T F Ő

K E D D

S Z E R D A

C S Ű T Ő R T Ő K

P É N T E K

T

Allergének

Allergének

Allergének

Allergének

Allergének

g

E

ZÖLDSÉGLEVES (1-2-3-4-10)
SPENÓTOS GALUSKA
LEVESBETÉT (1-3-11)
BETYÁRPECSENYE (8)
BURGONYAPÜRÉ (2)
SAVANYÚ UBORKA

LEBBENCSELEVES (8-1-3-11-2-4-10)
GOMBAS SERTESRAGU (1)
PÁROLT RIZS

KERTÉSZLEVES (4-1-2-3-10)
RANTOTT SERTESSELET (3-1)
BURGONYA FÉLADAG
RIZS - FÉLADAG
SAVANYÚSÁG

JOGHURTOS ALMALEVES (1-2)
FRANCIA RAKOTT BURGONYA (3-2)
BEFÓTT

BURGONYALEVES TEJFÖLŐS (2-1)
GRILL CSIRKEMELL
PAROLT VEGYESZOLDS.

Allergének

Allergének

Allergének

Allergének

Allergének

TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10) SO2 (11)

TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10) SO2 (11)

TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3) ZELLER (4) MUSTÁR (10)

TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3)

TEJ (2) GLUTÉN (1)

g

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
649	32	30	59	6,3	7	0

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
812	28	33	97	5,1	6	0

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
956	38	39	108	6,4	7	0

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
814	19	29	116	2,8	15	33

Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk
551	43	8	75	5,6	3	3

U

Allergének

Allergének

Allergének

Allergének

Allergének

g

Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket !

A nyersanyagellátástól függően az étlap változhat , melyért elnézést kérünk !

* T.Zs = Telített zsírsav

Diétás étkeztetést igény szerint biztosítunk !

Élelmezésvezető:.....

.....

.....