

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
<b>Tízórai</b>	<p>Tej R Sütőtökös kifli Margarin</p> <p>En: 485 kJ ( 116 kCal) Zsír: 5,0 g T.Zsír: 1,6 g Szh: 10,6 g Cukor: 0,0 g Feh: 6,8 g Só: 0,3 g Allergének:7</p>	<p>Gyümölcstea R Citrusos túrókrém R Zsemle R</p> <p>En: 1035 kJ ( 247 kCal) Zsír: 3,4 g T.Zsír: 1,8 g Szh: 43,4 g Cukor: 13,8 g Feh: 9,4 g Só: 0,7 g Allergének:1,7</p>	<p>Karamellás tej R Vaj R Kifli R</p> <p>En: 1531 kJ ( 366 kCal) Zsír: 16,7 g T.Zsír: 2,5 g Szh: 41,2 g Cukor: 15,3 g Feh: 12,3 g Só: 0,7 g Allergének:1,7</p>	<p>Citromos tea R Főtt tojás karika R Margarin R Zsemle R</p> <p>En: 914 kJ ( 218 kCal) Zsír: 4,4 g T.Zsír: 1,5 g Szh: 36,9 g Cukor: 7,2 g Feh: 6,5 g Só: 0,8 g Allergének:1,3</p>	<p>Tej R Tavaszi felvágott R Margarin R Teljes kiőrlésű kenyér R Rágórépa *</p> <p>En: 1221 kJ ( 292 kCal) Zsír: 8,5 g T.Zsír: 1,8 g Szh: 38,1 g Cukor: 0,0 g Feh: 13,4 g Só: 1,5 g Allergének:1,7</p>
<b>Ebéd</b>	<p>Gulyásleves R Darás metélt R Erdei gyümölcsös gyüm.velő R Alma R</p> <p>En: 2414 kJ ( 577 kCal) Zsír: 12,4 g T.Zsír: 2,3 g Szh: 90,1 g Cukor: 6,3 g Feh: 21,8 g Só: 0,9 g Allergének:1,3,9,12</p>	<p>Zöldségleves R Levesbetét R Paradicsom mártás R Húsgombóc sertéshúsból R Főtt burgonya 1/2 adag R</p> <p>En: 2606 kJ ( 622 kCal) Zsír: 19,9 g T.Zsír: 4,6 g Szh: 86,0 g Cukor: 6,6 g Feh: 20,6 g Só: 1,2 g Allergének:1,3,9,12</p>	<p>Fahéjas szilvaleves R Mexikói csirkemáj rizottó R Csalamádé (édesítőszerrel)</p> <p>En: 1761 kJ ( 421 kCal) Zsír: 12,1 g T.Zsír: 2,7 g Szh: 55,8 g Cukor: 11,5 g Feh: 29,2 g Só: 1,2 g Allergének:1,7</p>	<p>Reszelttészta leves R Pulykapörkölt Szárazbab főzelék R Teljes kiőrlésű kenyér ebédhe Alma R</p> <p>En: 2696 kJ ( 644 kCal) Zsír: 25,7 g T.Zsír: 6,2 g Szh: 67,1 g Cukor: 2,5 g Feh: 29,2 g Só: 3,6 g Allergének:1,3,7,9</p>	<p>Citromos kerti leves R Joghurtban pácolt csirkemell R Snidlinges vajasburgonya R</p> <p>En: 1966 kJ ( 470 kCal) Zsír: 14,1 g T.Zsír: 4,1 g Szh: 57,0 g Cukor: 2,1 g Feh: 26,3 g Só: 2,4 g Allergének:1,3,7,9,10,12</p>
<b>Uzsonna</b>	<p>Zöldfűszeres vajkrém R Teljes kiőrlésű zsemle R Kígyóuborka R</p> <p>En: 921 kJ ( 220 kCal) Zsír: 7,8 g T.Zsír: 3,6 g Szh: 30,3 g Cukor: 0,9 g Feh: 6,0 g Só: 0,8 g Allergének:1,7</p>	<p>Párizsi R Margarin R Félbarna kenyér R Zöldpaprika R</p> <p>En: 813 kJ ( 194 kCal) Zsír: 6,3 g T.Zsír: 1,6 g Szh: 27,8 g Cukor: 0,0 g Feh: 7,8 g Só: 1,4 g Allergének:1,6</p>	<p>Sajt szelet R Margarin R Teljes kiőrlésű kenyér R Kaliforniai paprika R</p> <p>En: 1187 kJ ( 284 kCal) Zsír: 11,3 g T.Zsír: 0,2 g Szh: 28,5 g Cukor: 0,0 g Feh: 13,8 g Só: 1,7 g Allergének:1,7</p>	<p>Csirkemell sonka R Margarin R Félbarna kenyér R Kígyóuborka R</p> <p>En: 710 kJ ( 170 kCal) Zsír: 3,5 g T.Zsír: 0,5 g Szh: 27,4 g Cukor: 0,1 g Feh: 10,5 g Só: 1,4 g Allergének:1</p>	<p>Gyümölcsjoghurt R Kifli R</p> <p>En: 926 kJ ( 221 kCal) Zsír: 2,2 g T.Zsír: 1,3 g Szh: 42,0 g Cukor: 11,8 g Feh: 7,4 g Só: 0,7 g Allergének:1,7,8</p>

Jó étvágyat kívánunk!

Az esetleges étlapváltozásokért elnézést kérünk!

Konyha vezető Sipos Lászlóné  
Telefonszám 06202756166

Allergének: 1.-Gabonák, amelyek glutént tartalmaznak, 2.-Rákok és abból készült termékek, 3.-Tojás és abból készült termékek, 4.-Halak és azokból készült termékek, 5.-Földimogyoró és abból készült termékek, 6.-Szójabab és abból készült termékek, 7.-Tej- és tejtermékek, beleértve a laktózt, 8.-Diók, mogyorók és azokból készült termékek, 9.-Zeller és abból készült termékek, 10.-Mustár és abból készült termékek, 11.-szeszamag és abból készült termékek, 12.-Kén-dioxid és szulfátok - 10mg/kg konc. esetén, 13.-Csillagfürt és abból készült termékek, 14.-Puhatestűek és abból készült termékek