

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai	<p>Tej R (7) Lekváros táska (1,3,7)</p> <p>En: 936 kJ (224 kCal) Zsír: 4,8 g T.Zsír: 1,6 g Szh: 34,6 g Cukor: 16,9 g Feh: 10,4 g Só: 0,2 g</p>	<p>Gyümölcsstea R Főtt tojás R (3) Margarin R Teljes kiőrlésű kenyér R (1)</p> <p>En: 826 kJ (197 kCal) Zsír: 4,5 g T.Zsír: 1,4 g Szh: 30,8 g Cukor: 6,2 g Feh: 6,3 g Só: 1,0 g</p>	<p>Kakaós tej R (7) Vaj R (7) Kifli R (1,7)</p> <p>En: 1596 kJ (381 kCal) Zsír: 17,2 g T.Zsír: 2,9 g Szh: 43,2 g Cukor: 15,7 g Feh: 12,9 g Só: 0,7 g</p>	<p>Citromos tea R Füstölt sajtos brokkolikrém R (7) Teljes kiőrlésű kenyér R (1)</p> <p>En: 775 kJ (185 kCal) Zsír: 2,6 g T.Zsír: 1,3 g Szh: 32,4 g Cukor: 7,3 g Feh: 6,0 g Só: 1,3 g</p>	<p>Gyümölcsstea R Gépsonka R Margarin R Teljes kiőrlésű kenyér R (1) Paradicsom R</p> <p>En: 869 kJ (208 kCal) Zsír: 4,0 g T.Zsír: 0,6 g Szh: 31,6 g Cukor: 6,2 g Feh: 8,9 g Só: 1,2 g</p>
Ebéd	<p>Lebbencsleves R (1,3,12) Sült virsli R (6) Zöldbabfőzelék R (1,7) Teljes kiőrlésű kenyér R (1)</p> <p>En: 2240 kJ (535 kCal) Zsír: 26,4 g T.Zsír: 6,9 g Szh: 53,8 g Cukor: 4,5 g Feh: 15,9 g Só: 3,2 g</p>	<p>Csokonai leves R (1,7,9,10,12) Káposztás kocka R (1,3) Alma R</p> <p>En: 2300 kJ (549 kCal) Zsír: 18,1 g T.Zsír: 3,7 g Szh: 71,5 g Cukor: 10,5 g Feh: 21,8 g Só: 1,0 g</p>	<p>Daragaluska leves R (1,3,9) Mézes mustáros csirkecsíkok R (10) Párolt rizs R Körte</p> <p>En: 1964 kJ (469 kCal) Zsír: 13,5 g T.Zsír: 2,0 g Szh: 65,4 g Cukor: 16,9 g Feh: 19,3 g Só: 2,1 g</p>	<p>Tavaszi zöldségleves R (1,3,9) Gyümölcsmártás R (1,7) Főtt sertés szelet R Pírtott búzadara R (1)</p> <p>En: 2231 kJ (533 kCal) Zsír: 17,5 g T.Zsír: 4,7 g Szh: 67,3 g Cukor: 14,2 g Feh: 22,0 g Só: 1,8 g</p>	<p>Magyaros zöldborsó leves R (1,3,9) Fűszeres csirke csíkok R (1,3,5,6,9,10,11) Petrezselymes burgonya (12) Csalamádé Müzlizsírlet (1)</p> <p>En: 2064 kJ (493 kCal) Zsír: 10,3 g T.Zsír: 0,9 g Szh: 136,0 g Cukor: 10,2 g Feh: 26,4 g Só: 2,1 g</p>
Uzsonna	<p>Szezámagos vajkrém R (7,11) Félbarna kenyér R (1) Zöldpaprika R</p> <p>En: 855 kJ (204 kCal) Zsír: 8,0 g T.Zsír: 3,1 g Szh: 28,2 g Cukor: 0,1 g Feh: 5,8 g Só: 1,0 g</p>	<p>Paprikás szalámi R Margarin R Császárszemle R (1,7) Kígyóborka R</p> <p>En: 919 kJ (219 kCal) Zsír: 10,3 g T.Zsír: 0,4 g Szh: 23,9 g Cukor: 0,7 g Feh: 6,6 g Só: 1,1 g</p>	<p>Reszelt sajt R (7) Margarin R Teljes kiőrlésű kenyér R (1) Jégcsap retek R</p> <p>En: 935 kJ (223 kCal) Zsír: 8,2 g T.Zsír: 3,7 g Szh: 25,3 g Cukor: 0,0 g Feh: 9,9 g Só: 1,4 g</p>	<p>Soproni felvágott Margarin R Zsemle R (1) Kígyóborka R</p> <p>En: 907 kJ (217 kCal) Zsír: 6,7 g T.Zsír: 1,9 g Szh: 30,8 g Cukor: 0,2 g Feh: 7,1 g Só: 1,1 g</p>	<p>Natúr joghurt R (7) Kifli R (1,7)</p> <p>En: 925 kJ (221 kCal) Zsír: 6,2 g T.Zsír: 0,9 g Szh: 32,3 g Cukor: 0,7 g Feh: 8,2 g Só: 0,9 g</p>

Jó étvágyat kívánunk!

Az esetleges étlapváltozásokért elnézést kérünk!

Konyha vezető Sipos Lászlóné
Telefonszám 06202756166

Allergének: 1.-Gabonák, amelyek glutént tartalmaznak, 2.-Rákóc 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.-szezámag 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