



## HÉTFŐ

## KEDD

## SZERDA

## CSÜTÖRTÖK

## PÉNTEK

	HÉTFŐ								KEDD								SZERDA								CSÜTÖRTÖK								PÉNTEK							
<b>T</b>	<b>Magvas zsemle(1-5)</b> <b>Delma - joghurtos(2)</b> <b>Szalámi(2-8-10)</b> <b>Paprika tv</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)SZEZÁMMAG(5)USTÁR(10)</b>								<b>Szezámós zsemle(1-2-5)</b> <b>Sajtos sonkakrém(2-8-10)</b> <b>Uborka friss</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)SZEZÁMMAG(5)MUSTÁR(10)</b>								<b>Kalács(1-2-3)</b> <b>Delma - joghurtos(2)</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)</b>								<b>Kenyér - magvas(1-5-8)</b> <b>Szárnyas húskrém(2)</b> <b>Paprika tv</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)SZEZÁMMAG(5)</b>								<b>Kenyér-korpás(1-8)</b> <b>Körözött tehétúróból(2)</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)</b>							
<b>g</b>	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk					
	207	8	11	24	1,2	2	0	219	6	9	16	1,1	4	0	238	7	8	37	0,8	0	0	242	10	8	32	1,1	2	0	234	8	10	28	1,0	5	0					
<b>E</b>	<b>Zöldséges lencseleves(1-8-2-3-4-10)</b> <b>Darásmetélt(1-3)</b> <b>Szőlő</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)</b>								<b>Zellerkrémleves levgyöngy(4-2-1-3-10)</b> <b>Tavaszi csirke tokány</b> <b>Főtt burgonya</b> <b>Csemege uborka</b> <b>Müzli szelet - gyümölcsös(1-7-8)</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)MOGYORÓ(7)</b>								<b>Árpagyöngyleves(4-1-2-3-10)</b> <b>Zöldbabfőzelék(1-2)</b> <b>Sertéspörkölt</b> <b>Kenyér - főzelékhez(1-8)</b> <b>Banán</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)</b>								<b>Csángó gulyás(1-2-3-4-10)</b> <b>Kenyér-húsos leveshez(1-8)</b> <b>Töltött gombóc(1-3)</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)</b>								<b>Libaleves(1-3-2-4-10)</b> <b>Sze.mos rántott csirke falat(1-3)</b> <b>Rizibizi</b> <b>Őszibarack befőtt</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)</b>							
<b>g</b>	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk					
	1057	31	24	174	2,6	4	19	600	28	20	69	1,3	3	0	890	31	29	121	2,3	7	5	761	30	22	105	2,5	5	0	750	39	22	101	2,0	6	0					
<b>U</b>	<b>Kifli(1-2)</b> <b>Kockasajt 8 cikk(2)</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)</b>								<b>Telj. kiörlésű kakaoscsiga(1-2-3)</b> <b>Alma</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)</b>								<b>Kifli-tonkolyos(1-2)</b> <b>Rámás teavaj(2)</b> <b>Paradicsom</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)</b>								<b>Briós(1-2-3)</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)</b>								<b>Kenyér - magvas(1-5-8)</b> <b>Sajtkrém(2)</b> <b>Uborka friss</b>  <i>Allergének</i> <b>TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)SZEZÁMMAG(5)</b>							
<b>g</b>	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk					
	184	8	9	17	1,1	4	0	113	5	3	48	0,3	0	0	292	13	29	24	0,5	5	0	170	5	4	29	0,8	0	0	291	10	13	31	1,2	6	0					

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 !

\* jelölt étel édesítőt tartalmaz

Élelmezésvezető:.....

.....

.....



## HÉTFŐ

## KEDD

## SZERDA

## CSÜTÖRTÖK

## PÉNTEK

T	Kenyér-korpás(1-8) Vajkrém(2) Paradicsom								T.kiörl. tönkölyös zsemle(1-5) Delma - joghurtos(2) Kópé felvágott(8) Paprika tv								Kenyér-teljes kiörlésű(1-8) Tojáskrém(3-2-10) Uborka friss								T.kiörl. tönkölyös zsemle(1-5) Kefir(2)								Magvas zsemle(1-5) Delma - joghurtos(2) Parizer(2-8-10) Retek							
	Allergének TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)								Allergének TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)SZEZÁMMAG(5)								Allergének TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)MUSTÁR(10)								Allergének TEJ(2)GLUTÉN(1)SZEZÁMMAG(5)								Allergének TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)SZEZÁMMAG(5)MUSTÁR(10)							
g	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk					
	257	6	13	29	1,1	6	0	196	10	8	28	0,1	3	0	344	11	15	39	1,6	6	0	274	11	9	37	0,4	3	0	210	7	9	24	1,3	1	0					
E	Gyümölcsleves(1-2) Pasztortarhonya(1-3) Csemege uborka								Daragaluska-leves(3-1-4-2-10) Sárgaborsó főzelék(1) Sült virsli(2-8-10) Kenyér - főzelékhez(1-8) Mandarin Rizses tallér(1)								Paradicsomleves(1-4-3) Erdézpörkölt Párolt rizs Őszi saláta(9) Túrórúdi(2)								Szirmai leves(1-3-4-2-10) Vagdalt pogácsa(1-3) Burgonyapüré(2) Őszibarack befőtt								Alföldi betyárgulyás(1-3-2-4-10) Tejbedara(2-1) Szőlő							
	Allergének TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)								Allergének TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)								Allergének TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)DIÓFÉLE(9)								Allergének TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)								Allergének TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)							
g	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk					
	771	32	26	97	1,5	5	17	829	41	23	107	3,4	7	1	943	24	35	128	2,0	9	24	797	25	39	78	2,4	9	2	725	31	15	109	1,4	5	41					
U	Búrkifli(1-2-3)								Kifli(1-2) Sárgabarack lekvár								Pogácsa-sajtós(1) Alma								Almás párna(1-2-3)								Kenyér - magvas(1-5-8) Napraforgós vaj(2-9)							
	Allergének TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)								Allergének TEJ(2)GLUTÉN(1)								Allergének GLUTÉN(1)								Allergének TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)								Allergének TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)SZEZÁMMAG(5)DIÓFÉLE(9)							
g	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk					
	217	6	16	36	1,0	0	0	161	3	0	36	0,8	0	0	318	7	11	45	2,0	4	0	214	4	7	34	0,0	0	0	299	7	16	31	1,1	3	0					

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 !

\* jelölt étel édesítőt tartalmaz

Élelmezésvezető:.....

.....

.....



## HÉTFŐ

## KEDD

## SZERDA

## CSÜTÖRTÖK

## PÉNTEK

T	Magvas zsemle(1-5) Delma - joghurtos(2) Szalámi(2-8-10) Paprika tv								Búzakorpás diákzsemle(1-2) Sonkakrém - pritaminos(2-8-10)								Hot(1-2-8-10)								Kalács(1-2-3) Gyümölcs joghurt(2)								Magvas zsemle(1-5) Vajkrém(2) Paradicsom							
	Allergének TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)SZEZÁMMAG(5)MUSTÁR(10)								Allergének TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)MUSTÁR(10)								Allergének TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)MUSTÁR(10)								Allergének TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)								Allergének TEJ(2)GLUTÉN(1)SZEZÁMMAG(5)							
g	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk					
	207	8	11	24	1,2	2	0	237	8	9	13	1,5	3	0	306	16	11	17	2,8	5	0	295	16	14	46	1,1	3	0	268	6	15	25	1,1	6	0					
E	Zöldségkrémlev. kenyérkocka(1-2-3-4-10-8) Rántott halfilé (6) Főtt burgonya Cseresznye kompót								Jókai bableves(8-1-2-3-4-10) Kenyér-húsos leveshez(1-8) Milánói spagetti(2-8-10-3) Alma								Töltelékes leves(1-2-3-4-10) Hentestokány sertéshúsból(1-2-8-10) Petrezselymes rizs Banán								Karalábéleves tejszínes(2-1-3-4-10) zöldséges bulgúr(1) Grill csirkecomb Müzli szelet - gyümölcsös(1-7-8)								Majorannás burgonyaleves(1-2-3-4-10) Sonkás pasta carbonara(2-1-3-8-10) Ivólé							
	Allergének TEJ(2)GLUTÉN(1)HAL(6)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)								Allergének TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)								Allergének TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)								Allergének TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)MOGYORÓ(7)								Allergének TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)							
g	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk					
	528	23	19	61	0,6	9	9	1106	47	41	127	5,8	13	0	948	29	33	130	1,4	7	0	696	31	27	79	1,5	3	1	749	29	22	103	2,6	6	0					
U	Mákos párna(1-2)								Sajtkrém(2) Kenyér - magvas(1-5-8)								Búzakorpás diákzsemle(1-2) Saláta friss Lapka sajt(2)								Pizzás párna(1)								Szezám zsemle(1-2-5) Kolbászkrém (2) Uborka friss							
	Allergének TEJ(2)GLUTÉN(1)								Allergének TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)SZEZÁMMAG(5)								Allergének TEJ(2)GLUTÉN(1)								Allergének GLUTÉN(1)								Allergének TEJ(2)GLUTÉN(1)SZEZÁMMAG(5)							
g	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk					
	155	12	15	35	0,0	0	0	289	10	13	31	1,2	6	0	213	8	3	15	0,9	2	0	220	11	7	36	0,0	0	0	238	5	12	16	1,0	6	0					

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 !

\* jelölt étel édesítőt tartalmaz

Élelmezésvezető:.....

.....

.....



## HÉTFŐ

## KEDD

## SZERDA

## CSÜTÖRTÖK

## PÉNTEK

	HÉTFŐ								KEDD								SZERDA								CSÜTÖRTÖK								PÉNTEK							
<b>T</b>	T.kiörl. tönkölyös zsemle(1-5) Kenőmájás(2-8-10) Paradicsom								Kenyér-korpás(1-8) Körözött tehétúrból(2) Uborka friss								Szezámós zsemle(1-2-5) Delma - joghurtos(2) Főtt tojás(3) Paprika tv								Kakaós kifli(1-2) Delma - joghurtos(2)								Kenyér - magvas(1-5-8) Avokádókrém(3-10-2)							
	Allergének								Allergének								Allergének								Allergének								Allergének							
	TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)SZEZÁMMAG(5)MUSTÁR(10)								TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)								TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)SZEZÁMMAG(5)								TEJ(2)GLUTÉN(1)								TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)SZEZÁMMAG(5)MUSTÁR(10)							
<b>g</b>	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk					
	252	9	11	29	0,5	0	0	236	8	10	28	1,0	5	0	215	8	8	17	0,8	2	0	193	5	6	30	0,6	0	0	256	8	7	39	1,3	1	0					
<b>E</b>	Zöldségleves(1-2-3-4-10) Nem chilises bab főzelék Kenyér - főzelékhez(1-8) Banán								Brokkoli krémlev.kenykocka(1-8-2-3-4-10) Tepsis zöldségköret(2) Grill csirkemell Mandarin								Csirkecsont leves(1-2-3-4-10) Sós kamártás(2-1) Főtt burgonya Főtt hús								Tojásleves(1-2-3-4-10) Sárgarépás rizs Tejszínes csirkemell ragu(2) Alma								Egri húsleves(1-3-2-4-10) Túrós csusza(1-3-2) Mandarin							
	Allergének								Allergének								Allergének								Allergének								Allergének							
	TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)								TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)								TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)								TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)								TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)							
<b>g</b>	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk					
	1188	44	35	175	2,2	10	0	494	32	19	49	2,6	5	1	546	28	16	67	0,8	5	19	726	28	31	78	1,4	4	0	776	35	38	81	1,7	12	0					
<b>U</b>	Búzakorpás diákzsemle(1-2) Mogyorókrém(2-7-8-9)								Kifli(1-2) Sárgabarack lekvár								Hagymás buci(1-2) Kockasajt 8 cikk(2)								Lekvarosbukta(1-2-3)								Sajtos kifli(1-3-2) Delma - joghurtos(2)							
	Allergének								Allergének								Allergének								Allergének								Allergének							
	TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)DIÓFÉLE(9)MOGYORÓ(7)								TEJ(2)GLUTÉN(1)								TEJ(2)GLUTÉN(1)								TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)								TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)							
<b>g</b>	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk	Kcal	F	Zs	Sz	Só	T.zs	Cuk					
	329	4	17	22	0,8	5	0	161	3	0	36	0,8	0	0	328	13	13	36	0,8	4	0	115	4	0	23	0,3	0	0	217	3	16	15	0,2	1	0					

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 !

\* jelölt étel édesítőt tartalmaz

Élelmezésvezető:.....

.....

.....