



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

|   |  |  |   |   |  |
|---|--|--|---|---|--|
| R | FŐTT TOJÁS (3)<br>KENYÉR-T.K. (1-2-8)<br>DELMA - MULTIVITAMINOS<br>.....T.....<br>TEJ (2)  | TAVASZI ROLÁD (8)<br>DELMA LIGHT<br>KENYÉR - MAGVAS (1-8)<br>.....T.....<br>KIFLI TEJES (1-2)<br>JOGHURT NATUR (2)   | LAPKA SAJT (2)<br>DELMA - JOGHURTOS (2)<br>KENYÉR-T.K. (1-2-8)<br>.....T.....<br>TEA GYÜMÖLCSÖS | TEA - CITROMOS<br>CSIRKEMELL CSEMEGE<br>ROZSKENYÉR (1-8)<br>RETEK<br>.....T.....<br>DELMA - MULTIVITAMINOS<br>MAGVAS ZSEMLE (1) | MÁJUSI FELVÁGOTT (8)<br>DELMA LIGHT<br>KENYÉR-T.K. (1-2-8)<br>.....T.....<br>TEJESKÁVÉ (2)                       |
|   | <u>Allergének</u><br>TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3)                                | <u>Allergének</u><br>TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8)  | <u>Allergének</u><br>TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8)   | <u>Allergének</u><br>GLUTÉN (1) SZÓJA (8)   | <u>Allergének</u><br>TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8)  |
| g | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>462 17 19 53 1,6 6 1   | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>474 21 16 60 2,8 5 2   | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>401 9 12 58 1,9 4 17  | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>548 14 12 89 2,9 3 22   | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>589 18 20 79 2,5 4 26  |
| E | SÜTŐTÖKKRÉMLEVES (2-1)<br>PIRÍTOTT TÖKMAG (7-9)<br>BÁCSKAI RIZSEHÚS (11)<br>KÁPOSZTASALÁTA | TAVASZI ZÖLDSÉGLEVES (4)<br>ZABGALUSKA LEVESBETET (1-3)<br>VAGDALT POGÁCSA (1-2-3)<br>LENCSEFŐZELÉK (1-2-10)<br>KENYÉR-T.K. - FŐZELÉKHEZ (1-2-8)<br>LINZERKARIKA (1) | GYÜMÖLCSLEVES (1-2)<br>MEXIKOI CSIRKEMELLRAGU (1)<br>FŐTT BURGONYA                              | FEHÉRBABLEVES F.HÚSSAL (4-1-3)<br>TEJBEDARA (2-1)<br>KAKAÓSZÓRAT<br>ALMA  | MAGYAROS BURGONYALEVES (1)<br>FOKHAGYMÁS APRÓPECSENYE<br>TEJSZÍNES KERTIFŐZELÉK (1-2)<br>KENYÉR - FŐZELÉKHEZ (1) |
|   | <u>Allergének</u><br>TEJ (2) GLUTÉN (1) DIÓFÉLE (9) MOGYORÓ (7) S O2 (11)                  | <u>Allergének</u><br>TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) ZELLE R (4) MUSTÁR (10)  | <u>Allergének</u><br>TEJ (2) GLUTÉN (1)   | <u>Allergének</u><br>TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3) ZELLER (4)  | <u>Allergének</u><br>TEJ (2) GLUTÉN (1)  |
| g | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>797 30 27 104 3,5 5 15   | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>1330 46 60 145 4,5 16 17   | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>718 31 13 99 3,9 2 16   | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>753 30 20 111 3,9 9 32  | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>744 33 25 90 5,1 5 7   |
| V | MÜZLI SZELET-GYÜMÖLCSÖS (1-7-8)<br>.....U.....<br>KOLBÁSZOS<br>ZÖLDSÉGRAKOTTAS (2-1-8-10)  | ALMA<br>.....U.....<br>TEJSZÍNES SPENÓTOS<br>METÉLT (1-3-2)  | MANDARIN<br>.....U.....<br>PIZZA - SAJÁT (1-2-3-8)  | BRIÓS (1-2-3)<br>.....U.....<br>SÜLTKOLBÁSZ (2-8-10)<br>PARADICSOMOS<br>BURGONYAFŐZELÉK (1)<br>KENYÉR-T.K. - FŐZELÉKHEZ (1-2-8) |  |
|   | <u>Allergének</u><br>TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) MUSTÁR (10) MOG YORÓ (7)                 | <u>Allergének</u><br>TEJ (2) GLUTÉN (1) TOJÁS (3)  | <u>Allergének</u><br>TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3)                                     | <u>Allergének</u><br>TEJ (2) GLUTÉN (1) SZÓJA (8) TOJÁS (3) MUSTÁ R (10)  | <u>Allergének</u>  |
| g | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>559 20 23 62 3,0 10 6  | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>451 14 12 73 1,4 3 2   | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>656 29 25 77 3,0 8 6  | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>907 28 35 109 2,9 13 18   |  |

Az itt megjelölt allergén információk tájékoztató jellegűek, kérjük, hogyha kérdése van ezzel kapcsolatban érdeklődjön az élelmezésvezetőnél.

A nyersanyagellátástól függően az étlap változhat, melyért elnézést kérünk!

\* T.Zs = Telített zsírsav

Diétás étkeztetést igény szerint biztosítunk!

Élelmezésvezető:.....

:.....

.....