

Étkezés	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Ebéd leves	Bableves (1,3,9) <small>EN:257 SZH:30.6 SÓ:0.3 ZSÍR:10.0 FE:10.8.</small>	Vegyes gyümölcsleves (1,7) <small>EN:171 SZH:31.6 SÓ:0.2 ZSÍR:3.6 FE:2.2.</small>	Zelleres paradicsomleves (1,9) <small>EN:166 SZH:24.5 SÓ:0.9 ZSÍR:5.6 FE:3.9.</small>	Karfiolkrémleves (1,7) Levesgyöngy (1,3,7) <small>EN:181 SZH:15.8 SÓ:0.4 ZSÍR:10.4 FE:5.5.</small>	Alföldi gulyásleves (1,3,9) <small>EN:346 SZH:24.2 SÓ:0.3 ZSÍR:20.9 FE:14.4.</small>
Ebéd A menü	Morzsás nudli (1,3) Kajszi lekvár (12) Porcukor <small>EN:775 SZH:159.6 SÓ:1.0 ZSÍR:6.7 FE:17.2.</small>	Rántott csirkemáj (1,3) Franciasaláta (2,3,7) <small>EN:953 SZH:67.4 SÓ:1.6 ZSÍR:60.9 FE:31.8.</small>	Vagdalszelet (1,3) Tört burgonya (7) Káposztasaláta <small>EN:686 SZH:80.6 SÓ:2.2 ZSÍR:29.7 FE:22.2.</small>	Bolognai spagetti (1,3,7) Reszelt sajt (7) <small>EN:590 SZH:54.1 SÓ:1.5 ZSÍR:28.2 FE:29.1.</small>	Szilvásgombóc (1,3) Fahéjas szórat <small>EN:729 SZH:142.5 SÓ:1.0 ZSÍR:9.5 FE:16.1.</small>
Ebéd B menü	Sült csirkecomb csíkok sajtmártásban (1,2,7) Kukoricás rizs <small>EN:628 SZH:64.9 SÓ:1.9 ZSÍR:23.5 FE:38.4.</small>	Borsos tokány (1) Tészta köret (1) Idénysaláta <small>EN:715 SZH:72.3 SÓ:1.1 ZSÍR:34.4 FE:27.9.</small>	Felesborsó főzelék (1) Sertéspörkölt <small>EN:665 SZH:48.9 SÓ:1.4 ZSÍR:35.6 FE:36.4.</small>	Tejszínes pulykaragu (1,7) Párolt rizs Párolt zöldbab <small>EN:636 SZH:84.3 SÓ:0.9 ZSÍR:23.0 FE:35.4.</small>	Káposztás tészta (1,3) Porcukor <small>EN:563 SZH:103.9 SÓ:0.8 ZSÍR:9.9 FE:13.5.</small>

Allergének: 1 glutén, 2 mustár, 3 tojás, 4 halak, 5 földimogyoró, 6 szója, 7 tej, 8 diófélék, 9 zeller, 10 rákfélék, 11 szezám, 12 kén-dioxid, 13 csillagfűrt, 14 puhatestűek, 15 édesítőszer

Beszerezéstől függően az étlap változhat.

Élelmezésvezető

Tápanyagtartalom jelölés magyarázata (EN:energia, kcal/adag;SZH:szénhidrát, g/adag; SÓ:sótartalom,g/adag;ZSÍR:zsírtartalom,g/adag,TZS:telített zsírsav g/adag,HCK:hozzáadott cukor g/adag)

Étkezés	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Ebéd leves	Karalábéleves (1,9) EN:109 SZH:12.5 SÓ:0.7 ZSÍR:5.2 FE:2.6.	Barackos - szilvás gyümölcsleves (1,7) EN:171 SZH:31.6 SÓ:0.3 ZSÍR:3.6 FE:2.2.	Köményes rántott leves (1) Levesgyöngy (1,3,7) EN:187 SZH:15.1 SÓ:0.4 ZSÍR:12.7 FE:2.7.	Zöldségleves (1,3,9) EN:109 SZH:12.3 SÓ:0.3 ZSÍR:5.4 FE:2.4.	Gulyásleves (1,3,9) EN:346 SZH:24.2 SÓ:0.3 ZSÍR:20.9 FE:14.4.
Ebéd A menü	Tavaszi rizseshús Káposztasaláta EN:511 SZH:65.0 SÓ:1.4 ZSÍR:19.7 FE:17.4.	Lencsefőzelék (1,2,7) Sült kolbász EN:625 SZH:51.7 SÓ:2.1 ZSÍR:31.9 FE:32.0.	Fokhagymás sertéssült Burgonyapüré (7) Friss vegyes saláta EN:536 SZH:58.2 SÓ:1.8 ZSÍR:20.1 FE:29.8.	Vagdalt (1,3) Rizi bizi Majonézes káposztasaláta (2,3,7) EN:683 SZH:72.0 SÓ:1.5 ZSÍR:60.1 FE:24.1.	Son-go-ku tészta (1,3,7) Reszelt sajt (7) EN:800 SZH:87.2 SÓ:1.7 ZSÍR:31.1 FE:41.8.
Ebéd B menü	Kolbászos lecsó Tarhonya (1,3) EN:508 SZH:70.3 SÓ:1.5 ZSÍR:17.2 FE:16.9.	Töltött paprika (1,3,9) Főtt burgonya EN:797 SZH:112.0 SÓ:1.5 ZSÍR:25.3 FE:28.4.	Grízes tészta (1,3) Gyümölcslekvár (12) Porcukor EN:564 SZH:113.4 SÓ:0.5 ZSÍR:6.3 FE:12.4.	Vadas szelet (1,2,7,9) Spagetti tészta (1,3) EN:992 SZH:89.6 SÓ:1.1 ZSÍR:54.9 FE:33.1.	Piskóta (1,3) Csoki öntet (7) EN:331 SZH:52.5 SÓ:0.2 ZSÍR:8.1 FE:11.3.

Allergének: 1 glutén, 2 mustár, 3 tojás, 4 halak, 5 földimogyoró, 6 szója, 7 tej, 8 diófélék, 9 zeller, 10 rákfélék, 11 szezám, 12 kén-dioxid, 13 csillagfű, 14 puhatestűek, 15 édesítőszer

Beszerezéstől függően az étlap változhat.

Élelmezésvezető

Tápanyagtartalom jelölés magyarázata (EN:energia, kcal/adag;SZH:szénhidrát, g/adag; SÓ:sótartalom,g/adag;ZSÍR:zsírtartalom,g/adag,TZS:telített zsírsav g/adag,HCK:hozzáadott cukor g/adag)

Étkezés	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Ebéd leves	Gyümölcsleves (1,7) EN:159 SZH:28.6 SÓ:0.1 ZSÍR:3.6 FE:2.2.	Daragaluska leves (1,3,9) EN:153 SZH:19.8 SÓ:0.7 ZSÍR:6.2 FE:3.9.	Zellerkrémleves (1,7,9) Levesgyöngy (1,3,7) EN:250 SZH:20.6 SÓ:1.0 ZSÍR:16.2 FE:4.5.	Sertéshúsleves (1,3,9) EN:200 SZH:5.3 SÓ:0.8 ZSÍR:14.4 FE:11.7.	Babgulyás (1,3,9) EN:441 SZH:36.9 SÓ:0.7 ZSÍR:22.5 FE:21.8.
Ebéd A menü	Burgonyafőzelék (1,7) Sertéspörkölt EN:614 SZH:52.5 SÓ:1.5 ZSÍR:32.2 FE:26.9.	Mustáros sertésszelet (1,2) Bulgursaláta (1) Párolt zöldborsó EN:723 SZH:92.0 SÓ:1.8 ZSÍR:21.7 FE:41.8.	Rizseshús Kovászos uborka (1,15) EN:487 SZH:37.0 SÓ:2.4 ZSÍR:27.5 FE:22.2.	Gyümölcsmártás (1,7) Főtt sertésszelet Pirított dara (1) EN:693 SZH:102.9 SÓ:1.0 ZSÍR:17.6 FE:28.7.	Szilvásgombóc (1,3) Porcukor EN:730 SZH:143.0 SÓ:1.0 ZSÍR:9.5 FE:16.1.
Ebéd B menü	Milánói makaróni (1,3,7) Reszelt sajt (7) EN:753 SZH:68.1 SÓ:1.6 ZSÍR:35.8 FE:38.4.	Fűszeres pulykaragu (1) Párolt rizs Savanyúság (12,15) EN:513 SZH:68.0 SÓ:0.7 ZSÍR:15.4 FE:24.8.	Rakott zöldbab (1,7) Tejföl (7) EN:543 SZH:39.5 SÓ:1.0 ZSÍR:32.3 FE:22.5.	BBQ csirkeszárny, (1,6) Vajas burgonyapüré (7) Uborkasaláta EN:714 SZH:62.1 SÓ:2.9 ZSÍR:38.8 FE:27.1.	Sajtos - tejfölös tészta (1,3,7) EN:567 SZH:60.0 SÓ:0.9 ZSÍR:24.6 FE:25.3.

Allergének: 1 glutén, 2 mustár, 3 tojás, 4 halak, 5 földimogyoró, 6 szója, 7 tej, 8 diófélék, 9 zeller, 10 rákfélék, 11 szezám, 12 kén-dioxid, 13 csillagfű, 14 puhatestűek, 15 édesítőszer

Beszerezéstől függően az étlap változhat.

Élelmezésvezető

Tápanyagtartalom jelölés magyarázata (EN:energia, kcal/adag;SZH:szénhidrát, g/adag; SÓ:sótartalom,g/adag;ZSÍR:zsírtartalom,g/adag,TZS:telített zsírsav g/adag,HCK:hozzáadott cukor g/adag)