ÉTLAP

2026.12.07-2026.12.11 50 hét.

Étkezés	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Ebéd leves	Felesborsó gulyás (1,3) EN:408 SZH:29.9 SÓ:0.3 ZSÍR:22.5 FE:21.1.	Kertészleves (1,9) EN:114 SZH:13.1 SÓ:0.2 ZSÍR:5.3 FE:3.1.	Parajkrémleves sajtszórattal (1,7) EN:210 SZH:19.9 SÓ:0.9 ZSÍR:9.5 FE:10.8.	Almás meggyleves (1,7) EN:141 SZH:24.8 SÓ:0.1 ZSÍR:3.7 FE:1.4.	Gulyásleves (1,3,9) EN:346 SZH:24.2 SÓ:0.3 ZSÍR:20.9 FE:14.4.
Ebéd A menü	Rántott gomba (1,3) Párolt rizs Tartármártás (2,3,7) EN:718 SZH:84.1 SÓ:0.8 ZSÍR:34.7 FE:15.8.	Zöldborsófőzelék (1,7) Vagdalt (1,3) EN:632 SZH:59.5 SÓ:1.0 ZSÍR:28.6 FE:32.8.	Sült csirkecomb csíkok Burgonyapüré (7) Savanyú uborka (2,12,15) EN:501 SZH:55.3 SÓ:3.6 ZSÍR:16.7 FE:30.3.	Sült csirkemáj (1) Majonézes burgonyasaláta (2,3,7) EN:812 SZH:39.6 SÓ:1.4 ZSÍR:61.0 FE:24.2.	Mákos nudli (1,3) Vaníliás öntet (7) EN:750 SZH:121.7 SÓ:1.0 ZSÍR:24.7 FE:26.0.
Ebéd B menü	Bolognai spagetti (1,3,7) Reszelt sajt (7) EN:590 SZH:54.1 SÓ:1.5 ZSÍR:28.2 FE:29.1.	Pásztortarhonya (1,3) Céklasaláta (12,15) EN:488 SZH:70.5 SÓ:1.6 ZSÍR:15.9 FE:14.4.	Borsos tokány (1) Párolt rizs Savanyú uborka (2,12,15) EN:571 SZH:65.8 SÓ:2.8 ZSÍR:23.3 FE:23.4.	Felesborsó főzelék (1) Sült kolbász EN:558 SZH:47.3 SÓ:2.0 ZSÍR:28.2 FE:28.1.	Joghurtos - bazsalikomos tészta (1,7) EN:417 SZH:68.4 SÓ:0.9 ZSÍR:9.6 FE:13.4.

llergének: 1 glutén,2 mustár,3 tojás,4 halak,5 földimogyoró,6 szója,7 tej.8 diófélék,9 zeller,10 rákfélék,11 szezámmag,12 kén-dioxid,13 csillagfürt,14 puhatestűek,15 édesítősze

Beszerzéstől függően az étlap változhat. Élelmezésvezető

tartalom 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 cuk

ÉTLAP

2026.12.14-2026.12.18 51 hét.

Étkezés	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Ebéd leves	Sertésragu leves (1,3,9) EN:244 SZH:7.3 SÓ:0.8 ZSÍR:18.3 FE:12.0.	Tojásleves (1,3) EN:128 SZH:6.8 SÓ:0.2 ZSÍR:9.5 FE:3.7.	Lencseleves (1,3,9) EN:228 SZH:31.2 SÓ:0.1 ZSÍR:5.9 FE:12.1.	Joghurtos zöldborsó krémleves (1,7) EN:125 SZH:15.8 SÓ:0.2 ZSÍR:3.6.	Frankfurti leves (1,2,6,7) EN:287 SZH:17.8 SÓ:0.8 ZSÍR:18.7 FE:11.4.
Ebéd A menü	Túrós tészta (1,3,7) Porcukor EN:594 SZH:82.5 SÓ:0.9 ZSÍR:17.6 FE:25.8.	Temesvári tokány (1,7) Párolt rizs EN:489 SZH:66.9 SÓ:0.3 ZSÍR:16.9 FE:16.5.	Tepsis burgonya Savanyúság (12,15) EN:319 SZH:40.6 SÓ:1.3 ZSÍR:11.6 FE:11.8.	Chilis bab (1) EN:388 SZH:45.9 SÓ:0.3 ZSÍR:9.9 FE:28.2.	Sajtos - tejfölös tészta (1,3,7) EN:567 SZH:60.0 SÓ:0.9 ZSÍR:24.6 FE:25.3.
Ebéd B menü	Káposztás tészta (1,3) Porcukor Lekvár (12) EN:612 SZH:115.9 SÓ:0.8 ZSÍR:9.9 FE:13.7.	Kolbászos lecsó Tarhonya (1,3) EN:508 SZH:70.3 SÓ:1.5 ZSÍR:17.2 FE:16.9.	Bakonyi csirkeragu (1,7) Párolt rizs EN:470 SZH:68.8 SÓ:0.5 ZSÍR:11.9 FE:21.3.	Sertéspörkölt Főtt burgonya Savanyúság (12,15) EN:587 SZH:53.7 SÓ:1.8 ZSÍR:29.0 FE:26.2.	

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

Beszerzéstől 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)