

Étkezés	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai	Citromos tea Májkrem (2,6) Zöldhagyma Kenyér (1) EN:320 SZH:50.1 SÓ:1.7 ZSÍR:8.2 FE:12.4.	Kakaó (7) Fonott kalács (1,3,7) Margarin EN:492 SZH:72.9 SÓ:1.2 ZSÍR:14.4 FE:17.0.	Gyümölcsstea Natúr vajkrem (7) Főtt tojás (3) Félbarna kenyér (1) EN:400 SZH:42.8 ZSÍR:16.8 FE:18.6 SÓ:1.5.	Vaníliás tej (7) Vajas - mézes zsemle (1,7) EN:520 SZH:77.6 SÓ:1.0 ZSÍR:17.3 FE:12.6.	Citromos tea Kapros túrókrem (7) Kígyóborka Teljes kiőrlésű bagett (1) EN:329 SZH:56.3 SÓ:1.4 ZSÍR:4.2 FE:5.7.
Ebéd leves	Tárkonyos sertésragu leves (1,3,9) EN:220 SZH:6.6 SÓ:0.7 ZSÍR:16.5 FE:10.8.	Zöldségleves (1,3,9) EN:98 SZH:11.1 SÓ:0.3 ZSÍR:4.9 FE:2.2.	Sárgarépas zellerkrémleves (1,7,9) EN:71 SZH:8.2 SÓ:0.4 ZSÍR:3.2 FE:2.0.	Paradicsomleves (1,9) EN:149 SZH:22.1 SÓ:0.8 ZSÍR:5.0 FE:3.5.	Babgulyás (1,3,9) EN:397 SZH:33.2 SÓ:0.6 ZSÍR:20.3 FE:19.6.
Ebéd A menü	Zöldborsófőzelék (1,7) Fasírozott (1,3) EN:569 SZH:53.5 SÓ:0.9 ZSÍR:25.8 FE:29.5.	Rántott sertésszelet (1,3) Párolt rizs Ecetes paprika (2,12,15) EN:511 SZH:64.4 SÓ:1.6 ZSÍR:16.1 FE:26.5.	Bácskai rizseshús Savanyúság (12,15) EN:530 SZH:56.6 SÓ:1.2 ZSÍR:24.9 FE:19.4.	Tepsis burgonya Házi vegyes savanyúság EN:304 SZH:37.4 SÓ:1.0 ZSÍR:10.5 FE:11.7.	Mákos tészta (1,3) Porcukor EN:580 SZH:92.0 SÓ:0.7 ZSÍR:16.4 FE:15.4.
Ebéd B menü	Bolognai spagetti (1,3,7) Reszelt sajt (7) EN:531 SZH:48.7 SÓ:1.3 ZSÍR:25.4 FE:26.2.	Hal párizsi bundában (1,3,4,7) Burgonyapüré (7) Friss vegyes saláta EN:548 SZH:54.0 SÓ:1.1 ZSÍR:24.9 FE:26.1.	Kapros-cukkinis csirketokány tésztával (1,7) EN:568 SZH:79.2 SÓ:0.3 ZSÍR:17.7 FE:21.8.	Karalábefőzelék (1,7) Sült csirkeszárny EN:302 SZH:27.2 SÓ:1.4 ZSÍR:12.5 FE:19.2.	Spenótos - tejszínes tagletti (1,7) Reszelt sajt (7) EN:632 SZH:63.1 SÓ:1.2 ZSÍR:31.5 FE:28.1.
Uzsonna	Margarin Paradicsom Zsemle (1) EN:252 SÓ:1.2 ZSÍR:5.3 FE:7.5 SZH:43.3.	Zala felvágott Margarin Hónapos retek Kenyér (1) EN:327 SZH:35.4 SÓ:2.4 ZSÍR:14.1 FE:14.2.	Sajtos stangli (1,3,7) Alma EN:276 SZH:28.2 SÓ:0.5 ZSÍR:14.4 FE:8.1.	Párizsi felvágott (1,2,6) Zöldpaprika Félbarna kenyér (1) EN:253 SÓ:1.9 ZSÍR:7.3 FE:11.1 SZH:35.1.	Kifli (1,7) Kockasajt (7) EN:204 SZH:35.2 SÓ:1.1 ZSÍR:2.8 FE:9.2.

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

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)

Étkezés	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai	Citromos tea Natúr sajtkrém (7) Hónapos retek Kenyér (1) EN:265 SZH:46.4 SÓ:1.6 ZSÍR:4.6 FE:9.1.	Tejeskávé (7) Vajas - lekváros kalács (1,3,7,12) EN:410 SZH:68.5 SÓ:1.4 ZSÍR:8.5 FE:14.4.	Erdei gyümölcs tea Kolbászkrém (7) Zölduborka Zsemle (1) EN:327 SZH:51.3 SÓ:1.6 ZSÍR:8.3 FE:10.7.	Karamellás tej (7) Kukoricapehely EN:352 SZH:62.3 SÓ:0.6 ZSÍR:7.9 FE:9.4.	Citromos tea Édes túrókrém (7) Félbarna kenyér (1) EN:267 SZH:44.9 ZSÍR:3.6 FE:13.1 SÓ:1.1.
Ebéd leves	Daragaluska leves (1,3,9) EN:138 SZH:17.8 SÓ:0.6 ZSÍR:5.6 FE:3.5.	Tejszínes almaleves (1,6,7) EN:129 SZH:21.0 SÓ:0.2 ZSÍR:3.7 FE:2.1.	Zöldborsókrémleves (1,7,9) EN:144 SZH:17.1 SÓ:0.5 ZSÍR:5.8 FE:5.4.	Tavaszi leves (1,3,9) EN:100 SZH:11.2 SÓ:0.3 ZSÍR:5.0 FE:2.4.	Gulyásleves (1,3,9) EN:311 SZH:21.8 SÓ:0.3 ZSÍR:18.8 FE:13.0.
Ebéd A menü	Felesborsó főzelék (1) Sertéspörkölt EN:599 SZH:44.0 SÓ:1.2 ZSÍR:32.1 FE:32.7.	Csirkepaprikás (1,7) Csavart tészta (1,3,7) EN:545 SZH:57.7 SÓ:1.0 ZSÍR:20.8 FE:30.7.	Rántott gomba (1,3) Petrezselymes rizs Tartármártás (2,3,7) EN:709 SZH:89.7 SÓ:0.8 ZSÍR:31.4 FE:15.7.	Babfőzelék (1,7) Natúr csirkecomb csíkok (1) EN:503 SZH:50.9 SÓ:1.1 ZSÍR:17.9 FE:33.8.	Szilvalekváros gombóc (1,3,12) Fahéjas szórat EN:354 SZH:76.6 SÓ:0.5 ZSÍR:1.1 FE:7.9.
Ebéd B menü	Székelykáposzta (1,7) EN:312 SZH:10.4 SÓ:0.8 ZSÍR:23.4 FE:14.6.	Burgonyás tészta (1,3) Idénysaláta EN:446 SZH:75.2 SÓ:0.8 ZSÍR:9.6 FE:12.8.	Paradicsomos húsgombóc (1,3,9) Főtt burgonya EN:567 SZH:84.2 SÓ:1.3 ZSÍR:15.0 FE:22.3.	Vadas szelet (1,2,7,9) Spagetti tészta (1,3) EN:893 SZH:80.6 SÓ:1.0 ZSÍR:49.4 FE:29.8.	Káposztás tészta (1,3) Porcukor EN:507 SZH:93.5 SÓ:0.7 ZSÍR:8.9 FE:12.2.
Uzsonna	Turista felvágott (6) Natúr vajkrém (7) Zöldhagyma Zsemle (1) EN:405 SZH:47.1 SÓ:1.6 ZSÍR:18.3 FE:13.6.	Magyaros vajkrém (7) Zöldpaprika Kenyér (1) EN:280 SZH:37.5 SÓ:1.3 ZSÍR:10.8 FE:16.1.	Teljes kiőrlésű bagett (1) Alma EN:257 SZH:50.3 SÓ:0.9 ZSÍR:1.3 FE:0.4.	Kornspitz kifli (1) Natúr joghurt (7) EN:309 SZH:48.0 SÓ:1.5 ZSÍR:7.2 FE:12.3.	Reszelt sárgarépa Margarin Zsemle (1) EN:260 SZH:45.1 SÓ:1.4 ZSÍR:5.3 FE:7.5.

lergének: 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.
Beszerzéstől függően az étlap változhat.

Élelmezésvezető

artalom 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)

Étkezés	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai	Citromos tea Sajtos párizsi (1,6,7) Margarin Zöldpaprika Teljes kiőrlésű kenyér (1) EN:302 SZH:37.4 SÓ:1.4 ZSÍR:12.3 FE:10.2.	Natúr vajkrém (7) Kígyóborka Kenyer (1) Citromos tea EN:261 SZH:44.3 ZSÍR:5.9 FE:7.3 SÓ:1.1.	Citromos tea Natúr sajtkrém (7) Paradicsom Kornspitz kifli (1) EN:328 SZH:57.1 SÓ:1.6 ZSÍR:5.5 FE:12.0.	Tejeskávé (7) Vajas - lekváros fonott kalács (1,3,7) EN:496 SZH:75.3 SÓ:1.0 ZSÍR:14.3 FE:15.6.	Gyümölcs tea Körözött (7) Teljes kiőrlésű bagett (1) EN:339 SZH:55.4 SÓ:1.0 ZSÍR:5.2 FE:6.5.
Ebéd leves	Vegyes zöldségleves (1,3,9) EN:90 SZH:9.2 SÓ:0.5 ZSÍR:4.9 FE:2.1.	Zelleres paradicsomleves (1,9) EN:149 SZH:22.1 SÓ:0.8 ZSÍR:5.0 FE:3.5.	Karalábékrémleves (1,7,9) Levesgyöngy (1,3,7) EN:246 SZH:21.5 SÓ:0.6 ZSÍR:15.4 FE:4.6.	Csirkehúsleves (9) EN:90 SZH:4.9 SÓ:0.7 ZSÍR:1.8 FE:13.4.	Frankfurti leves (1,2,6,7) EN:258 SZH:16.0 SÓ:0.7 ZSÍR:16.8 FE:10.3.
Ebéd A menü	Tejszínes - kukoricás tokány (1,7) Tészta köret (1) EN:497 SZH:61.4 SÓ:0.5 ZSÍR:14.8 FE:28.9.	Gyros Steak burgonya (2,9) Friss vegyes saláta Kapros öntet (7) EN:665 SZH:52.6 SÓ:1.5 ZSÍR:39.3 FE:24.1.	Túrógombóc (1,3,7) Fahéjas tejföl (7) EN:524 SZH:54.6 SÓ:0.6 ZSÍR:22.6 FE:24.7.	Rakott karfiol (1,7) Tejföl (7) EN:464 SZH:29.9 SÓ:0.9 ZSÍR:29.3 FE:19.9.	Piskóta (1,3) Csoki öntet (7) EN:298 SZH:47.3 SÓ:0.2 ZSÍR:7.3 FE:10.2.
Ebéd B menü	Lencsefőzelék (1,2,7) Sült sertés csíkok EN:655 SZH:47.7 SÓ:1.0 ZSÍR:35.5 FE:35.2.		Chilis bab (1) EN:349 SZH:41.3 SÓ:0.3 ZSÍR:8.9 FE:25.4.	Gyümölcsmártás (1,7) Főtt csirkecomb Pírtott dara (1) EN:782 SZH:93.3 SÓ:0.8 ZSÍR:33.5 FE:24.6.	Spenót (1,7) Főtt tojás (3) Főtt burgonya EN:531 SZH:63.0 SÓ:1.2 ZSÍR:18.6 FE:26.4.
Uzsonna	Petrezselymes vajkrém (7) Zsemle (1) Alma EN:306 SZH:49.0 ZSÍR:8.5 FE:8.0 SÓ:0.9.	Tepertőkrém (2) Zöldhagyma Félbarna kenyér (1) EN:477 ZSÍR:30.9 FE:11.7 SZH:38.1 SÓ:1.1.	Nyári felvágott (6) Margarin Zöldborka Kenyer (1) EN:278 SÓ:2.0 ZSÍR:10.9 FE:10.4 SZH:34.4.	Szelet sajt (7) Margarin Félbarna kenyér (1) EN:274 SZH:33.2 SÓ:1.9 ZSÍR:10.3 FE:11.3.	Vajas kenyér (1,7) Túró rudi (6,7) EN:345 SZH:43.2 SÓ:0.9 ZSÍR:14.6 FE:10.1.

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

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)

Étkezés	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai	Citromos tea Pritaminos felvágott (1,6) Margarin Zsemle (1) Zöldpaprika EN:372 SZH:53.9 SÓ:1.8 ZSÍR:11.0 FE:13.0.	Kakaó (7) Fonottka (1,3,7) Margarin EN:297 SZH:26.9 SÓ:1.0 ZSÍR:15.3 FE:12.6.	Gyümölcsstea Margarin méz Kenyér (1) EN:303 SZH:57.4 SÓ:1.4 ZSÍR:5.2 FE:6.5.	Tej (7) Baromfi felvágott (1,6) Margarin Kígyóborka Teljes kiőrlésű zsemle (1) EN:494 SZH:58.9 SÓ:2.4 ZSÍR:17.5 FE:23.9.	Citromos tea Főtt tojás szelet (3) Margarin Zöldpaprika Kenyér (1) EN:270 SZH:45.0 ZSÍR:6.3 FE:8.2 SÓ:1.4.
Ebéd leves	Kapros sertésragu leves (1,3,9) EN:220 SZH:6.6 SÓ:0.7 ZSÍR:16.5 FE:10.8.	Fokhagymakrémleves (1,7) EN:121 SZH:8.9 SÓ:0.5 ZSÍR:8.4.	Fahéjas almaleves (1,7) EN:117 SZH:19.0 ZSÍR:3.3 FE:1.9.	Csontleves (1,3,9) EN:87 SZH:12.3 SÓ:0.6 ZSÍR:2.3 FE:4.0.	Magyaros lencsegyalás (1,3,9) EN:316 SZH:29.3 SÓ:0.6 ZSÍR:14.3 FE:17.0.
Ebéd A menü	Paprikáskrumpli kolbásszal (6) Káposztasaláta EN:334 SZH:48.7 SÓ:1.5 ZSÍR:11.3 FE:8.4.	Rántott csirkecomb filé (1,3) Majonézes kukoricasaláta (2,3,7) EN:671 SZH:63.9 SÓ:1.2 ZSÍR:32.0 FE:30.5.	Majorannás burgonyafőzelék (1,7) Sült kolbász EN:456 SZH:45.8 SÓ:2.0 ZSÍR:22.3 FE:16.8.	Gyömbéres-mustáros csirkecomb csíkok (2) Burgonyapüré (7) Savanyú uborka (2,12,15) EN:599 SZH:70.5 SÓ:3.3 ZSÍR:21.7 FE:28.2.	Baracklekváros gombóc (1,3) Fahéjas szórat EN:599 SZH:116.6 SÓ:0.9 ZSÍR:7.7 FE:13.1.
Ebéd B menü	Túrós tészta (1,3,7) Porcukor EN:535 SZH:74.3 SÓ:0.8 ZSÍR:15.8 FE:23.2.	Mákos tészta (1,3) Porcukor EN:580 SZH:92.0 SÓ:0.7 ZSÍR:16.4 FE:15.4.	Zúzapörkölt Párolt rizs Idénysaláta EN:437 SZH:66.7 SÓ:1.1 ZSÍR:9.5 FE:20.4.	Tarhonyás sertéshús (1,3) Savanyú uborka (2,12,15) EN:488 SZH:36.0 SÓ:2.5 ZSÍR:27.2 FE:23.8.	Zöldfűszeres hal csipsz (4) Párolt zöldborsó Párolt rizs Tartármártás (2,3,7) EN:806 SZH:87.1 SÓ:1.3 ZSÍR:35.0 FE:33.8.
Uzsonna	Zöldséges vajkrém (7) Kenyér (1) EN:241 SZH:34.9 SÓ:1.3 ZSÍR:8.1 FE:7.1.	Csibecsemege (1) Zöldség Margarin Kenyér (1) EN:276 SZH:38.5 SÓ:2.1 ZSÍR:5.9 FE:17.1.	Natúr sajtkrém (7) Zsemle (1) EN:253 SZH:43.7 SÓ:1.3 ZSÍR:4.6 FE:8.9.	Margarin Málna lekvár (12) Kenyér (1) EN:277 SÓ:1.4 ZSÍR:5.2 FE:6.6 SZH:50.8.	Kifli (1,7) Kockasajt (7) EN:204 SZH:35.2 SÓ:1.1 ZSÍR:2.8 FE:9.2.

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 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)