

Tízórai

Ebéd

Uzsonna

Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
<p>Citromos tea Natúr vajkrém (7) Teljeskiőrlésű kenyér (1)</p> <p>EN:356 ZS:16,3 TZS:9,2 FH:4,5 SZH:46,2 CK:13,4 SO:1,4</p>	<p>Tej (7) Margarin Teljeskiőrlésű zsemle (1;6)</p> <p>EN:269 ZS:7,0 TZS:3,0 FH:11,7 SZH:40,6 CK:0,7 SO:1,1</p>	<p>Citromos tea Főtt tojás (3) Margarin Teljeskiőrlésű kenyér (1)</p> <p>EN:325 ZS:11,1 TZS:2,8 FH:10,5 SZH:43,8 CK:12,5 SO:1,3</p>	<p>Kakaó (7) Margarin Foszlós kalács (1;3;6;7;8;11;13)</p> <p>EN:379 ZS:10,9 TZS:3,0 FH:12,0 SZH:59,4 CK:33,1 SO:0,7</p>	<p>Gyümölcsstea (12) Sertéspárizsi Margarin Teljeskiőrlésű kenyér (1)</p> <p>EN:336 ZS:13,3 TZS:4,2 FH:7,5 SZH:44,8 CK:12,5 SO:1,9</p>
<p>Legényfogó leves (1;7;9) Mák szórat Főtt tészta (1) Szilva</p> <p>EN:817 ZS:24,8 TZS:4,5 FH:30,9 SZH:115,7 CK:28,3 SO:2,6</p>	<p>Daragaluska leves (1;3) Főtt virsli Sárgaborsó főzelék (1) Félbarna kenyér (1)</p> <p>EN:705 ZS:29,8 TZS:6,7 FH:30,9 SZH:76,1 CK:6,8 SO:4,4</p>	<p>Tojásleves (1;3) Eszterházy sertésragu (1;7;9;10;12) Rizs köret</p> <p>EN:623 ZS:17,8 TZS:3,7 FH:25,2 SZH:89,7 CK:2,5 SO:4,0</p>	<p>Lebbencs leves (1;9;12) Házi fasírt golyó (1;3;5;6;7;8;11;13) Finomfőzelék (1;7) Alma</p> <p>EN:650 ZS:20,0 TZS:5,3 FH:23,5 SZH:90,1 CK:25,9 SO:4,2</p>	<p>Paradicsomleves (1) Pásztor bulgur sertés (1;12) Savanyúság (10;12)</p> <p>EN:788 ZS:28,7 TZS:6,3 FH:24,3 SZH:104,2 CK:25,4 SO:7,1</p>
<p>Olasz felvágott Margarin Félbarna kenyér (1)</p> <p>EN:252 ZS:9,5 TZS:3,4 FH:8,6 SZH:32,4 CK:0,2 SO:1,7</p>	<p>Házi szárnyashúskrém Kígyóborka Teljeskiőrlésű kenyér (1)</p> <p>EN:226 ZS:6,4 TZS:1,2 FH:8,0 SZH:32,3 CK:0,5 SO:1,1</p>	<p>Gouda sajt (3;7) Margarin Vizes zsemle (1) Tv paprika</p> <p>EN:326 ZS:14,1 TZS:8,1 FH:16,4 SZH:32,4 CK:0,9 SO:0,9</p>	<p>Padlizsánkrém (7) Teljeskiőrlésű kenyér (1)</p> <p>EN:233 ZS:8,3 TZS:3,9 FH:4,3 SZH:33,6 CK:1,0 SO:2,0</p>	<p>Kockasajt (7) Kifli (1;7)</p> <p>EN:180 ZS:7,1 TZS:4,3 FH:6,2 SZH:22,2 CK:1,1 SO:1,0</p>

Az étlap változtatásának jogát fenntartjuk. Módosítást kizárólag a minőség legmagasabb biztosítása érdekében eszközölünk. Tápanyagtartalom jelölés magyarázata:
EN (számított energia; kcal/adag), **ZS** (zsír; g/adag), **TZS** (telített zsírsav; g/adag), **FH** (fehérje; g/adag), **SZH** (szénhidrát; g/adag), **CK** (cukor; g/adag), **SÓ** (só; g/adag)
 Allergének: 1 - Glutén; 2 - Rákkfélek; 3 - Tojás; 4 - Halak; 5 - Földimogyoró; 6 - Szójabab; 7 - Tej, laktóz; 8 - Diófélék (mandula, mogyoró, diófélék, pisztácia); 9 - Zeller;
 10 - Mustár; 11 - Szezám; 12 - Kén-dioxid, szulfitok; 13 - Csillagfűrt; 14 - Puhatestűek. * - édesítőszer tartalmaz.