



EBÉD	
HÉTFŐ	Mustáros csirkeragu leves Túrós derelye Vaníliás tejföl Teljes kiőrlésű kenyér
	En: 4066 kJ / 971 kCal zsír: 15,6 g
	T zsír: 4,9 g Szh: 157,3 g
	Cukor: 11,5 g Feh: 45,6 g
	Só: 2,2 g Allergén: 1, 7, 9, 10
KEDD	Daragaluska leves Rakott karfiol Teljes kiőrlésű kenyér
	En: 3627 kJ / 866kCal zsír: 38,0 g
	T zsír: 7,3 g Szh: 87,6 g
	Cukor: 1,5 g Feh: 38,7 g
	Só: 2,4 g Allergén: 1, 3, 7, 9
SZERDA	Paradicsomleves betűtésztával Kukoricamorzsás csirkemell csíkok Zöldséges bulgur Céklasaláta
	En: 4858 kJ /1160 kCal zsír: 40,7 g
	T zsír: 5,7 g Szh: 155,6 g
	Cukor: 19,8 g Feh: 39,4 g
	Só: 3,5 g Allergén: 1, 3, 6, 7, 9, 10, 11
CSÜTÖRTÖK	Zöldségleves eperlevéllel Bolognai makaróni
	En: 3744 kJ /894 kCal zsír: 35,3 g
	T zsír: 5,1 g Szh: 103,0 g
	Cukor: 4,8 g Feh: 38,8 g
	Só: 1,7 g Allergén: 1, 3, 7, 9
PÉNTEK	Meggyleves Sertéspörkölt Tarhonya Káposztasaláta
	En: 3736 kJ /892 kCal zsír: 22,4 g
	T zsír: 4,0 g Szh: 132,4 g
	Cukor: 30,8 g Feh: 37,3 g
	Só: 0,3 g Allergén: 1, 3, 7

Allergének: 1. Gabonák, amelyek glutént tartalmaznak, 2. Rákóc és abból készült termékek, 3. Tojás és az abból készült termékek, 4. halak és azokból készült termékek, 5. Földimogyoró és abból készült termékek, 6. Szójabab és abból készült termékek, 7. Tej-, tejtermékek, beleértve a laktózt. 8. Diók, mogyorók és azokból készült termékek, 9. Zeller és abból készült termékek, 10. Mustár és abból készült termékek, 11. Szezám és abból készült termékek, 12. Kéndioxid és szulfátok, - 10mg/kg konc esetén, 13. Csillagfürt és abból készült ételek, 14. Puhatestűek és abból készült ételek