



Tea gyümölcsös					Tea gyümölcsös					Tea - citromos					Tejesdávle(2)					Tea gyümölcsös				
Kal: 43 F: 0g Zs: 0g Szh: 10g So: 0,0g Tzs: 0,0g C: 10g Tojaskrem(2-3-10)					Kal: 43 F: 0g Zs: 0g Szh: 10g So: 0,0g Tzs: 0,0g C: 10g Kaja sonka					Kal: 85 F: 0g Zs: 0g Szh: 20g So: 0,0g Tzs: 0,0g C: 20g Főtt vrszl(8-10)					Kal: 221 F: 6g Zs: 6g Szh: 35g So: 0,2g Tzs: 4,0g C: 25g Pogácsa-vajlas(1-2-3)					Kal: 43 F: 0g Zs: 0g Szh: 10g So: 0,0g Tzs: 0,0g C: 10g Reszelet trappista saj(12)				
Kal: 148 F: 4g Zs: 13g Szh: 2g So: 0,6g Tzs: 4,2g C: 0,6g Kenyér tk(1-2-8)					Kal: 32 F: 9g Zs: 0g Szh: 0g So: 0,0g Tzs: 0,0g C: 0,0g Delma - multivitaminos					Kal: 213 F: 15g Zs: 14g Szh: 6g So: 1,8g Tzs: 5,3g C: 7,7g Vágott zsemle(1)					Kal: 260 F: 5g Zs: 12g Szh: 30g So: 0,4g Tzs: 0,0g C: 0,0g					Kal: 114 F: 8g Zs: 8g Szh: 0g So: 0,7g Tzs: 5,4g C: 0,0g Delma - multivitaminos				
Kal: 168 F: 4g Zs: 2g Szh: 32g So: 1,0g Tzs: 0,1g C: 0,5g					Kal: 53 F: 0g Zs: 6g Szh: 0g So: 0,1g Tzs: 1,7g C: 0,1g Kenyér félbarra(1)					Kal: 160 F: 6g Zs: 1g Szh: 31g So: 0,7g Tzs: 0,1g C: 0,6g					Kal: 53 F: 0g Zs: 6g Szh: 0g So: 0,1g Tzs: 1,7g C: 0,1g Kenyér félbarra(1)					Kal: 186 F: 7g Zs: 1g Szh: 36g So: 0,7g Tzs: 0,1g C: 0,8g Retek				
Kal: 3 F: 0g Zs: 0g Szh: 0g So: 0,0g Tzs: 0,0g C: 0,0g uborka friss															Kal: 4 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So: 0,0g Tzs: 0,0g C: 0,0g									
T					T					T					T					T				
Kcal F Zs Sz SÓ T. zs Cuk 360 8 15 43 1,6 4 11					Kcal F Zs Sz SÓ T. zs Cuk 316 13 7 47 0,8 2 11					Kcal F Zs Sz SÓ T. zs Cuk 458 21 16 57 2,6 5 24					Kcal F Zs Sz SÓ T. zs Cuk 482 12 18 65 0,6 4 25					Kcal F Zs Sz SÓ T. zs Cuk 400 15 15 48 1,5 7 11				
Magyaros burgonyaleves(1-2-3-4-10) Kal: 177 F: 3g Zs: 8g Szh: 20g So: 0,7g Tzs: 0,8g C: 0,1g Bácskai rizseshús(11)					Zöldséges fehérhableves(4-1-3) Kal: 217 F: 10g Zs: 4g Szh: 33g So: 1,7g Tzs: 0,4g C: 0,3g Burgonyafőzelék(2-1)					Süttöklenteljes(2-1-7-9) Kal: 242 F: 7g Zs: 9g Szh: 33g So: 1,0g Tzs: 3,1g C: 7,6g Gombas sertésragu(1)					Paradisomleves bazsalikomos(1-3-4) Kal: 200 F: 3g Zs: 5g Szh: 34g So: 0,9g Tzs: 0,5g C: 23g Rántott borda(1-3)					Darvaldusleves zöldséges(4-1-3-2-10) Kal: 141 F: 6g Zs: 2g Szh: 19g So: 1,1g Tzs: 0,3g C: 0,1g Erdélyi porkott káposzta(2)				
Kal: 498 F: 21g Zs: 18g Szh: 61g So: 1,4g Tzs: 3,2g C: 0,2g Csemege uborka					Kal: 335 F: 5g Zs: 12g Szh: 42g So: 1,0g Tzs: 3,0g C: 5,1g Vagdalt sültben sült(1-2-3)					Kal: 205 F: 17g Zs: 12g Szh: 7g So: 2,3g Tzs: 2,6g C: 0,0g Bulgur(1-2)					Kal: 357 F: 20g Zs: 17g Szh: 29g So: 1,9g Tzs: 3,5g C: 0,0g Burgonyapüré(2-11)					Kal: 432 F: 16g Zs: 21g Szh: 23g So: 4,0g Tzs: 5,3g C: 0,1g Kenyér tk(1-2-8)				
Kal: 8 F: 1g Zs: 0g Szh: 1g So: 0,0g Tzs: 0,0g C: 0,0g					Kal: 176 F: 16g Zs: 7g Szh: 5g So: 2,6g Tzs: 2,2g C: 0,4g Kenyér-főzelékhez(1-2-8)					Kal: 384 F: 10g Zs: 9g Szh: 55g So: 1,0g Tzs: 2,5g C: 0,0g					Kal: 128 F: 3g Zs: 0g Szh: 28g So: 0,4g Tzs: 0,0g C: 0,0g Csemege uborka					Kal: 168 F: 4g Zs: 2g Szh: 32g So: 1,0g Tzs: 0,1g C: 0,5g				
Kal: 140 F: 3g Zs: 2g Szh: 27g So: 0,8g Tzs: 0,1g C: 0,4g																								
E					E					E					E					E				
Kcal F Zs Sz SÓ T. zs Cuk 684 25 0 82 2,1 4 0,3					Kcal F Zs Sz SÓ T. zs Cuk 868 34 25 107 6,1 6 6,2					Kcal F Zs Sz SÓ T. zs Cuk 831 34 30 96 4,4 8 7,6					Kcal F Zs Sz SÓ T. zs Cuk 693 27 22 93 3,2 4 23					Kcal F Zs Sz SÓ T. zs Cuk 741 25 25 74 6,1 6 0,7				
Kal: 196 F: 4g Zs: 9g Szh: 24g So: 0,2g Tzs: 0,7g C: 1,8g Pizzás csiga(1-2-3)					Kal: 118 F: 2g Zs: 8g Szh: 10g So: 0,2g Tzs: 4,6g C: 0,0g Alma					Kal: 117 F: 1g Zs: 12g Szh: 1g So: 0,4g Tzs: 5,8g C: 0,0g Vágott zsemle(1)					Kal: 170 F: 0g Zs: 14g Szh: 3g So: 0,0g Tzs: 4,7g C: 0,5g Kifli-tk(1-8)					Kal: 109 F: 3g Zs: 6g Szh: 12g So: 0,0g Tzs: 4,6g C: 11g Kifli tejes(1-2)				
					Kal: 50 F: 1g Zs: 1g Szh: 11g So: 0,0g Tzs: 0,0g C: 0,0g					Kal: 160 F: 6g Zs: 1g Szh: 31g So: 0,7g Tzs: 0,1g C: 0,6g Paprika tv					Kal: 139 F: 6g Zs: 1g Szh: 31g So: 0,8g Tzs: 0,1g C: 0,7g					Kal: 140 F: 4g Zs: 1g Szh: 27g So: 0,4g Tzs: 0,0g C: 1,6g				
					Kal: 5 F: 0g Zs: 0g Szh: 1g So: 0,0g Tzs: 0,0g C: 0,0g																			
U					U					U					U					U				
Kcal F Zs Sz SÓ T. zs Cuk 196 4 9 24 0,2 1 1,8					Kcal F Zs Sz SÓ T. zs Cuk 168 3 8 21 0,2 5 0,0					Kcal F Zs Sz SÓ T. zs Cuk 282 7 13 33 1,1 6 0,6					Kcal F Zs Sz SÓ T. zs Cuk 309 6 15 33 0,8 5 1,2					Kcal F Zs Sz SÓ T. zs Cuk 249 7 7 39 0,4 5 13				

* T. Zs = Telített zsírsav A nyersanyagellátástól függően az étlap változhat , melyért elnézést kérünk ! * jelölt étel édesítőt tartalmaz
Glutén(1) ; Tej(2) ; Tojás(3) Zeller(4) Szezám(5) Hal(6) Mogyoró(7) Szója(8) Dióféle(9) ; Mustár(10) ; S02-Szulfit(11) ; Rákféle(12) ; Csillagfürt(13) ; Fűhatestűek(14)
Élelmiszervezető:.....