

## 2017. OKTÓBER 16-20

42 HÉT	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek																														
<b>Ebéd</b>  <b>A</b>	<p style="text-align: center;">Francia hagymaleves Pásztortarhonya Csemege uborka Kenyér félbarna</p> <p><i>Allergének:</i> diófélék, glutén, mustár, szójabab, tej, tojások,</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">energia 60 kcal</td> <td style="width: 50%;">szénhidr. 4,8 g</td> </tr> <tr> <td>fehéjje 3,5 g</td> <td>cukor 0 g</td> </tr> <tr> <td>zsír 2,7 g</td> <td>só 0,5 g</td> </tr> </table>	energia 60 kcal	szénhidr. 4,8 g	fehéjje 3,5 g	cukor 0 g	zsír 2,7 g	só 0,5 g	<p style="text-align: center;">Szilvakompót Csirkemell filé vadasan Köret tészta Kenyér félbarna</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, mustár, tej</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">energia 41 kcal</td> <td style="width: 50%;">szénhidr. 5,3 g</td> </tr> <tr> <td>fehéjje 3,4 g</td> <td>cukor 15 g</td> </tr> <tr> <td>zsír 0,6 g</td> <td>só 0,6 g</td> </tr> </table>	energia 41 kcal	szénhidr. 5,3 g	fehéjje 3,4 g	cukor 15 g	zsír 0,6 g	só 0,6 g	<p style="text-align: center;">Magyaros gombócleves Mexikói chilis bab Kenyér félbarna Meggyes pite</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, mustár, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">energia 123 kcal</td> <td style="width: 50%;">szénhidr. 10,2 g</td> </tr> <tr> <td>fehéjje 7,8 g</td> <td>cukor 0,1 g</td> </tr> <tr> <td>zsír 5,3 g</td> <td>só 0,6 g</td> </tr> </table>	energia 123 kcal	szénhidr. 10,2 g	fehéjje 7,8 g	cukor 0,1 g	zsír 5,3 g	só 0,6 g	<p style="text-align: center;">Paradicsomleves Holstein sertésszelet Burgonyapüré Vegyes vágott Kenyér félbarna</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, tej, tojások, zeller</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">energia 629 kcal</td> <td style="width: 50%;">szénhidr. 10,4 g</td> </tr> <tr> <td>fehéjje 48,4 g</td> <td>cukor 20,2 g</td> </tr> <tr> <td>zsír 41,5 g</td> <td>só 0,7 g</td> </tr> </table>	energia 629 kcal	szénhidr. 10,4 g	fehéjje 48,4 g	cukor 20,2 g	zsír 41,5 g	só 0,7 g	<p style="text-align: center;">Csókakői kolbászleves Szilvás gombóc Kenyér félbarna Alma</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, mustár, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">energia 204 kcal</td> <td style="width: 50%;">szénhidr. 9,6 g</td> </tr> <tr> <td>fehéjje 13,4 g</td> <td>cukor 20 g</td> </tr> <tr> <td>zsír 11,7 g</td> <td>só 0,6 g</td> </tr> </table>	energia 204 kcal	szénhidr. 9,6 g	fehéjje 13,4 g	cukor 20 g	zsír 11,7 g	só 0,6 g
energia 60 kcal	szénhidr. 4,8 g																																		
fehéjje 3,5 g	cukor 0 g																																		
zsír 2,7 g	só 0,5 g																																		
energia 41 kcal	szénhidr. 5,3 g																																		
fehéjje 3,4 g	cukor 15 g																																		
zsír 0,6 g	só 0,6 g																																		
energia 123 kcal	szénhidr. 10,2 g																																		
fehéjje 7,8 g	cukor 0,1 g																																		
zsír 5,3 g	só 0,6 g																																		
energia 629 kcal	szénhidr. 10,4 g																																		
fehéjje 48,4 g	cukor 20,2 g																																		
zsír 41,5 g	só 0,7 g																																		
energia 204 kcal	szénhidr. 9,6 g																																		
fehéjje 13,4 g	cukor 20 g																																		
zsír 11,7 g	só 0,6 g																																		
<b>Ebéd</b>  <b>B</b>	<p style="text-align: center;">Francia hagymaleves Temesvári sertésragu Párolt rizs Csemege uborka Kenyér félbarna</p> <p><i>Allergének:</i> diófélék, glutén, mustár, szójabab, tej, tojások,</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">energia 82 kcal</td> <td style="width: 50%;">szénhidr. 11,6 g</td> </tr> <tr> <td>fehéjje 3,9 g</td> <td>cukor 0 g</td> </tr> <tr> <td>zsír 2,1 g</td> <td>só 0,9 g</td> </tr> </table>	energia 82 kcal	szénhidr. 11,6 g	fehéjje 3,9 g	cukor 0 g	zsír 2,1 g	só 0,9 g	<p style="text-align: center;">Magvas zsemle Vajas galuskaleves Rántott kacsamáj Franciasaláta</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, mustár, szezám, szójabab, tej, tojás-</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">energia 353 kcal</td> <td style="width: 50%;">szénhidr. 27,7 g</td> </tr> <tr> <td>fehéjje 21,4 g</td> <td>cukor 10,1 g</td> </tr> <tr> <td>zsír 16,3 g</td> <td>só 0,8 g</td> </tr> </table>	energia 353 kcal	szénhidr. 27,7 g	fehéjje 21,4 g	cukor 10,1 g	zsír 16,3 g	só 0,8 g	<p style="text-align: center;">Magyaros gombócleves Pulykapörkölt Burgonyafőzelék Kenyér félbarna Meggyes pite</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, mustár, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">energia 150 kcal</td> <td style="width: 50%;">szénhidr. 12,5 g</td> </tr> <tr> <td>fehéjje 9,3 g</td> <td>cukor 0 g</td> </tr> <tr> <td>zsír 6,3 g</td> <td>só 0,9 g</td> </tr> </table>	energia 150 kcal	szénhidr. 12,5 g	fehéjje 9,3 g	cukor 0 g	zsír 6,3 g	só 0,9 g	<p style="text-align: center;">Paradicsomleves Töltött csirkecomb Párolt zöldség Vegyes vágott Kenyér félbarna</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, tej, tojások, zeller</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">energia 205 kcal</td> <td style="width: 50%;">szénhidr. 9,6 g</td> </tr> <tr> <td>fehéjje 17,3 g</td> <td>cukor 20 g</td> </tr> <tr> <td>zsír 10,1 g</td> <td>só 0,5 g</td> </tr> </table>	energia 205 kcal	szénhidr. 9,6 g	fehéjje 17,3 g	cukor 20 g	zsír 10,1 g	só 0,5 g	<p style="text-align: center;">Csókakői kolbászleves Hawai pizza Kenyér félbarna Alma</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, mustár, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">energia 267 kcal</td> <td style="width: 50%;">szénhidr. 18,4 g</td> </tr> <tr> <td>fehéjje 16,6 g</td> <td>cukor 0 g</td> </tr> <tr> <td>zsír 13,2 g</td> <td>só 0,6 g</td> </tr> </table>	energia 267 kcal	szénhidr. 18,4 g	fehéjje 16,6 g	cukor 0 g	zsír 13,2 g	só 0,6 g
energia 82 kcal	szénhidr. 11,6 g																																		
fehéjje 3,9 g	cukor 0 g																																		
zsír 2,1 g	só 0,9 g																																		
energia 353 kcal	szénhidr. 27,7 g																																		
fehéjje 21,4 g	cukor 10,1 g																																		
zsír 16,3 g	só 0,8 g																																		
energia 150 kcal	szénhidr. 12,5 g																																		
fehéjje 9,3 g	cukor 0 g																																		
zsír 6,3 g	só 0,9 g																																		
energia 205 kcal	szénhidr. 9,6 g																																		
fehéjje 17,3 g	cukor 20 g																																		
zsír 10,1 g	só 0,5 g																																		
energia 267 kcal	szénhidr. 18,4 g																																		
fehéjje 16,6 g	cukor 0 g																																		
zsír 13,2 g	só 0,6 g																																		

Az étlapváltoztatás jogát fenntartjuk!

Juhász Józsefné  
Főszakács

Horváth Zsigmond  
Élelmezésvezető