

ÉTLAP

2018.FEBRUÁR 19-25

A menü	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Ebéd	<p>Zöldséges karfiolleves Bolonyai szelet Spagetti</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, hal, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 783 kcal szénhidr.66,8 g fehérje 34,7 g cukor 0 g zsír 39,4 g só 2,9 g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Daragaluska Leves Kukoricapelyhes csirkemell Cékla saláta Rizi-bizi</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, hal, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 970 kcal szénhidr.111,2 g fehérje 34,9 g cukor 2 g zsír 39,9 g só 0,1 g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Gulyásleves Túrós sztapacska Kenyér szeletelt</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, hal, mustár, szezám, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 1343 kcal szénhidr.187,1 g fehérje 52,9 g cukor 0 g zsír 33,3 g só 1,6 g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Lebbencsleves Toroskáposzta Kenyér szeletelt</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, hal, kén-dioxid, mustár, szezám, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 745 kcal szénhidr.85,7 g fehérje 32 g cukor 0 g zsír 23,6 g só 1,7 g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Kertészleves Sertés pörkölt Zöldbabfőzelék Kenyér szeletelt</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, hal, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 813 kcal szénhidr.70,3 g fehérje 36,4 g cukor 1 g zsír 45,8 g só 1,7 g telített zsírsav: 0 g</p>
B menü	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Ebéd	<p>Zöldséges karfiolleves Csirkemell rizottó Cékla saláta</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, hal, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 698 kcal szénhidr.98,6 g fehérje 43,8 g cukor 2 g zsír 12,4 g só 0,2 g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Daragaluska Leves Sertés pörkölt Babfőzelék Kenyér szeletelt</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, hal, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 1122 kcal szénhidr.129,8 g fehérje 58,1 g cukor 1,4 g zsír 31,6 g só 2 g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Gulyásleves Mákos metélt Kenyér szeletelt</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, hal, mustár, szezám, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 1298 kcal szénhidr.163 g fehérje 46,2 g cukor 2 g zsír 42,3 g só 2 g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Lebbencsleves Tejfölös tokány Tészta coffocska</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, hal, mustár, szezám, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 578 kcal szénhidr.34,2 g fehérje 28 g cukor 1 g zsír 32,4 g só 0,3 g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Kertészleves Csemege uborka Serpenyős burgonya kolbásszal</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, hal, mustár, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 838 kcal szénhidr.80,6 g fehérje 23,8 g cukor 0 g zsír 37,5 g só 2 g telített zsírsav: 0 g</p>
Alkalm. energiaszegevény	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Ebéd	<p>Brokkolis szelet Cékla saláta Rizi-bizi Santia gyümölcsital 0,5 l-es</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, tej, zeller</p> <p>energia 833 kcal szénhidr.97,7 g fehérje 46,8 g cukor 4 g zsír 29,7 g só 0,4 g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Daragaluska Leves Rost.csmell Csőbensült brokkoli Gyümölcslé 1db dobozos 0,2l-es</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, hal, mustár, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 780 kcal szénhidr.55,1 g fehérje 53,2 g cukor 1,7 g zsír 38,5 g só 0,3 g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Paprikás heck Uborka saláta Gyümölcslé 1db dobozos 0,2l-es Petrezselymes barnarizs</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, hal</p> <p>energia 824 kcal szénhidr.107,9 g fehérje 50 g cukor 2 g zsír 19,3 g só 0,7 g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Zöldségleves Vagdalt Sóskamártás Burgonya sós Muzli, 1.000 db</p> <p><i>Allergének:</i> diófélék, földimogyoró, glutén, hal, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 993 kcal szénhidr.107,1 g fehérje 30,6 g cukor 5 g zsír 42,5 g só 0,7 g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Brokkolis sajtos rakottburgonya Uborka saláta Gyümölcslé 1db dobozos 0,2l-es</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, tej, tojások</p> <p>energia 788 kcal szénhidr.112,2 g fehérje 23,7 g cukor 4,3 g zsír 29,9 g só 0,5 g telített zsírsav: 0 g</p>

2018.FEBRUÁR 26 - MÁRCIUS 4

A menü	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Ebéd	<p>Reszelt tészta leves Milánói makaróni</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 621 kcal szénhidr.81,9 g fehérje 31,5 g cukor 0,7 g zsír 19,5 g só 0,6 g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Zöldségleves Rakott burg hússal Cékla saláta</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, mustár, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 769 kcal szénhidr.105,1 g fehérje 32,9 g cukor 2 g zsír 21,9 g só 0,5 g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Karamellás sodó Babgulyás Rizsfelfűjt</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 1324 kcal szénhidr.183,1 g fehérje 47 g cukor 23,6 g zsír 35 g só 0,6 g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Csurgatott tojás leves Töltött káposzta Kenyér szeletelt</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 910 kcal szénhidr.92,4 g fehérje 36,5 g cukor 0,7 g zsír 32,1 g só 1,9 g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Burgonyaleves magyaros Sertés pörkölt Tökfőzelék Kenyér szeletelt</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 894 kcal szénhidr.76,3 g fehérje 33,2 g cukor 1 g zsír 40,1 g só 1,6 g telített zsírsav: 0 g</p>
	B menü	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök
Ebéd	<p>Reszelt tészta leves Lecsós sertésszelet Lencsefőzelék Kenyér szeletelt</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, mustár, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 912 kcal szénhidr.116,6 g fehérje 47,8 g cukor 0 g zsír 27,4 g só 3,6 g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Zöldségleves Bakonyi sertés szelet Spagetti</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 764 kcal szénhidr.80,6 g fehérje 35,5 g cukor 0,7 g zsír 27,4 g só 2,5 g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Babgulyás Túrós metélt</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 1014 kcal szénhidr.101,1 g fehérje 49,7 g cukor 1 g zsír 39,9 g só 0,6 g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Csurgatott tojás leves Rántott csirkemell Csemege uborka Párolt rizs kukoricával</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, tej, tojások</p> <p>energia 1000 kcal szénhidr.90,4 g fehérje 35 g cukor 1 g zsír 52,5 g só 0,9 g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Burgonyaleves magyaros. Bácskai rizses csirkemáj Csemege uborka</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, hal, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 897 kcal szénhidr.105,9 g fehérje 37,1 g cukor 0 g zsír 20,3 g só 0,1 g telített zsírsav: 0 g</p>
	Alkalm. energiasze- gény	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök
Ebéd	<p>Sült csirke comb felső Nyári saláta Gyümölcslé 1db dobozos 0,2l-es Petrezselymes barnarizs</p> <p><i>Allergének:</i></p> <p>energia 939 kcal szénhidr.112,8 g fehérje 51,5 g cukor 2 g zsír 28,4 g só 0 g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Zöldségleves Havai csirkemell szelet Uborka saláta Burgonya petrezselymes</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 905 kcal szénhidr.103,6 g fehérje 53,7 g cukor 4,5 g zsír 28,2 g só 1,3 g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Aszalt szilvás csirkemell Uborka saláta Párolt rizsköret Gyümölcslé 1db dobozos 0,2l-es</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, mustár, szójabab, tej, zeller</p> <p>energia 896 kcal szénhidr.147,3 g fehérje 41,6 g cukor 2 g zsír 12,8 g só 0,2 g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Zöldségleves Csirkecomb kertészné módra Nyári saláta Alma</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, mustár, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 765 kcal szénhidr.69,6 g fehérje 55,6 g cukor 2 g zsír 26,9 g só 0,2 g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Libanoni csirkemell Uborka saláta Gyümölcslé 1db dobozos 0,2l-es</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, tojások, zeller</p> <p>energia 884 kcal szénhidr.125,7 g fehérje 41,4 g cukor 2 g zsír 21,3 g só 0,2 g telített zsírsav: 0 g</p>



A'LA CARTE ÉTLAP 2018.02.21



HÚSFÉLÉK

Allergén

Rántott sertés szelet	440 Ft	-	489 kcal	4,11,12
Rántott csirkemell	440 Ft	-	535 kcal	4,11,12
Rántott sajt (2 db)	440 Ft	-	735 kcal	4,11,12
Rántott csirkecomb	440 Ft	-	734 kcal	4,11,12
Roston csirkemell	440 Ft	-	227 kcal	
Kijevi csirkemell	490 Ft	-	582 kcal	4,11,12
Erdélyi karaj	490 Ft	-	397 kcal	
Kukoricapelyhes csirkemell	490 Ft		298 kcal	4,11,12
Rántott csirkemáj	440 Ft		562 kcal	4,11,12
Rántott sertésmáj	330 Ft		545 kcal	4,12
Húsos palacsinta(2 db)	340 Ft	-	329 kcal	4,11,12
Vagdalt	340 Ft	-	262 kcal	4,11,12
Sertéspörkölt	430 Ft	-	230 kcal	
Gombás sertésszelet	490 Ft		152 kcal	

Az X –el jelöltek elfogytak

Az étlap változtatás jogát fenntartjuk!



A'LA CARTE ÉTLAP 2018.02.21



LEVESEK

Allergén

Gulyás leves	310 Ft	-	412 kcal	4,12
Tejfeles gomba leves	200 Ft		188 kcal	4,11
Zöldség leves	180 Ft		106 kcal	4,12

EGYTÁLÉTELEK

Allergén

Rakott burg. Hússal	510 Ft	-	609 kcal	4,11,12
Cs.mell Grófné módra	600 Ft		499 kcal	11,12

TÉSZTA

Allergén

Mákos metélt	230 Ft	-	800 kcal	4,11,12
--------------	--------	---	----------	---------

Az X -el jelöltek elfogytak

Az étlap változtatás jogát fenntartjuk!



A'LA CARTE ÉTLAP 2018.02.21



FŐZELÉKEK

Allergén

Zöldbab főzelék 200 Ft - 329 kcal 4,11

KÖRETEK

Allergén

Párolt zöldség	260 Ft	94 kcal	
Sült burgonya	170 Ft -	618 kcal	
Sós burgonya	170 Ft -	334 kcal	
Mexikói rizs	150 Ft -	498 kcal	
Tészta	150 Ft -	429 kcal	4,12

Az X –el jelöltek elfogytak

Az étlap változtatás jogát fenntartjuk!



A'LA CARTE ÉTLAP 2018.02.21



ITALOK

Dobozos 0.33 l	190 Ft
Üdítő 0.5 l	250 Ft
Ásványvíz 0.5 l	150 Ft
Santia gyümölcsital	150 Ft
Jeges tea	150 Ft
Gyümölcslé poharas	70 Ft

SAVANYÚK – BEFŐTTEK - SALÁTÁK

Káposzta saláta	90 Ft	-	165 kcal
Uborka saláta	180 Ft	-	115 kcal
Nyári saláta	180 Ft	-	148 kcal
Tartármártás	140 Ft	-	120 kcal
Kenyér	15 Ft	-	szelet
Műanyag doboz	70 Ft		

Az X –el jelöltek elfogytak

Az étlap változtatás jogát fenntartjuk!



A'LA CARTE ÉTLAP 2018.02.21



Főbb allergiát okozó anyagok:

- 1 Csillagfürt és abból készült termékek
- 2 Diófélék/ madula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, macadamia
- 3 Földimogyoró és abból készült termékek
- 4 Glutént tartalmazó gabona , / búza, rozs, árpa, zab, tönköly, kamut búza /
- 5 Halak és abból készült termékek
- 6 Kén –dioxid és S02ben kifejezett szulfitek 10 mg/kg, illetve 10mg/liter koncentrációt meghaladó mennyiségben
- 7 Mustár és abból készült termékek
- 8 Rákfélék és azokból készült termékek
- 9 Szezám-mag és abból készült termékek
- 10 Szójabab és abból készült termékek
- 11 Tej és abból készült termékek /beleértve a laktózt is/
- 12 Tojás és abból készült termékek
- 13 Zeller és abból készült termékek

Az X –el jelöltek elfogytak

Az étlap változtatás jogát fenntartjuk!