

	2022.08.01. hétfő	2022.08.02. kedd	2022.08.03. szerda	2022.08.04. csütörtök	2022.08.05. péntek	2022.08.06. szombat
<b>Ebéd</b>	<p><b>Tyúkhúsleves</b> *1,3,5,6,9,10*</p> <p><b>Zöldbabfőzelék</b> *1,3,7,9,10,11*</p> <p><b>Sertéspörkölt</b> *1,5,6,8,9,10,11,12*</p> <p><b>Kenyér</b> *1,11*</p>	<p><b>Daragaluskaleves</b> *1,3,7,9,10,12*</p> <p><b>Rakott karfiol</b> *1,3,7,9,10,11,12*</p>	<p><b>Burgonyaleves</b> *1,3,7,9,10,11,12*</p> <p><b>Lecsós virsli</b> *1,3,6,7,9,10,12*</p> <p><b>Tarhonya</b> *1,3*</p>	<p><b>Karalábéleves</b> *1,3,7,9,10*</p> <p><b>Csikóstokány</b> *1,7,9,10,12*</p> <p><b>Pároltrisz</b></p>	<p><b>Zöldségleves</b> *1,3,7,9,10*</p> <p><b>Milánói spagetti</b> *1,3,7,9,10,11*</p>	
	<p>En: 6188 kj /1473 kc; Feh: 64,1 gr; Szh:149gr;Cuk:2,6gr;Só:5,3 gr; Zsír:58,7gr;Tzs:2,3gr;Kalc:0 gr Glutén, Tojás, Földimogyoró, Szójabab, Tej, Dió, Zeller, Mustár, Szezámmag, Szulfitek</p>	<p>En: 3659 kj /871 kc; Feh: 38,2 gr; Szh:93gr;Cuk:3,2gr;Só:1,3 gr; Zsír:38,4gr;Tzs:7gr;Kalc:0 gr Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár, Szezámmag, Szulfitek</p>	<p>En: 5570 kj /1326 kc; Feh: 34,5 gr; Szh:41gr;Cuk:7,2gr;Só:6,6 gr; Zsír:81gr;Tzs:14,2gr;Kalc:0 gr Glutén, Tojás, Szójabab, Tej, Zeller, Mustár, Szezámmag, Szulfitek</p>	<p>En: 4605 kj /1097 kc; Feh: 38,1 gr; Szh:112gr;Cuk:1,6gr;Só:2,3 gr; Zsír:51,2gr;Tzs:2gr;Kalc:0 gr Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár, Szulfitek</p>	<p>En: 5048 kj /1202 kc; Feh: 56,3 gr; Szh:59gr;Cuk:27,9gr;Só:5 gr; Zsír:43gr;Tzs:1,8gr;Kalc:0 gr Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár, Szezámmag</p>	
<b>Tápérték össz.</b>	<p>En: 6188 kj /1473 kc; Feh:64,1 gr;Szh:149gr;Cuk:2,6gr;Só:5,3gr;Zsír:58,7 gr;Tzs:2,3 gr;Kalc:0 gr</p>	<p>En: 3659 kj /871 kc; Feh:38,2 gr;Szh:93gr;Cuk:3,2gr;Só:1,3gr;Zsír:38,4 gr;Tzs:7 gr;Kalc:0 gr</p>	<p>En: 5570 kj /1326 kc; Feh:34,5 gr;Szh:41gr;Cuk:7,2gr;Só:6,6gr;Zsír:81 gr;Tzs:14,2 gr;Kalc:0 gr</p>	<p>En: 4605 kj /1097 kc; Feh:38,1 gr;Szh:112gr;Cuk:1,6gr;Só:2,3gr;Zsír:51,2 gr;Tzs:2 gr;Kalc:0 gr</p>	<p>En: 5048 kj /1202 kc; Feh:56,3 gr;Szh:59gr;Cuk:27,9gr;Só:5gr;Zsír:43 gr;Tzs:1,8 gr;Kalc:0 gr</p>	

1: Glutén; 2:Rák; 3:Tojás; 4:Hal; 5:Földimogyoró; 6:Szójabab; 7:Tej; 8:Dió; 9:Zeller; 10:Mustár; 11:Szezámmag; 12:Szulfitek; 13:Csillagfürt; 14:Puhatestűek

A változtatás jogát fenntartjuk.

Int. vezető:

Szakács:

Dietetikus:

Élelmezésvezető: