

ÉTLAP

2017.OKTÓBER 2-6

| DM.Tej,tojás,roz, kukorica mentes | HÉTFŐ | KEDD | SZERDA | CSÜTÖRTÖK | PÉNTEK | SZOMBAT | VASÁRNAP |
|-----------------------------------|---|--|--|---|--|---|--|
| Ebéd | <p>Kelbimbó főzelék Lebbencsleves Natur szelet</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, zeller</p> <p>energia 844 kcal szénhidr.69 g fehérje 33,4 g cukor 0 g zsír 42,3 g só 0 g</p> | <p>Csemege uborka Karfiollevés Rizseshús Tésztabetét</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, zeller</p> <p>energia 946 kcal szénhidr. 103,7g fehérje 23,5 g cukor 0g zsír 33,6 g só 0g</p> | <p>Gombás sertés ragu Kertészné leves Tarhonya Tésztabetét</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, zeller</p> <p>energia 1048 kcal szénhidr. 92,6g fehérje 32,2 g cukor 0 g zsír 53,7 g só 0 g</p> | <p>Almalé Csemege uborka Petrezselymes burgonya Sonkás csirkemell</p> <p><i>Allergének:</i></p> <p>energia 686 kcal szénhidr.82,1 g fehérje 33,5 g cukor 0g zsír 22,9 g só 0g</p> | <p>Alma Karatábéleves Milánói makaróni Tésztabetét</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, zeller</p> <p>energia 845 kcal szénhidr.106,6g fehérje 29,1 g cukor 0g zsír 31 g só 0 g</p> | <p><i>Allergének:</i></p> <p>energia kcal szénhidr. g fehérje g cukor g zsír g só g</p> | <p><i>Allergének:</i></p> <p>energia kcal szénhidr. g fehérje g cukor: g zsír g só g</p> |

Az étlapváltoztatás jogát fenntartjuk!

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!