

ÉTLAP

2017.OKTÓBER 2-6

DM.Tej,natív cukor mentes	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK	SZOMBAT	VASÁRNAP
Ebéd	<p>Alma Csontleves Kelbimbó párolt Natur szelet Tésztabetét</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, zeller</p> <p>energia 494 kcal szénhidr.44,2 g fehérje 37,1 g cukor 0 g zsír 17,1 g só 0 g</p>	<p>Karfiolleves Párolt zbab+srépa+kukorica Sült csirke Tésztabetét</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, zeller</p> <p>energia 780 kcal szénhidr. 72,6g fehérje 45,4 g cukor 0g zsír 28,9 g só 0g</p>	<p>Alma Kertészné leves Párolt sárgarépa Sült csirke Tésztabetét</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, zeller</p> <p>energia 590 kcal szénhidr. 50,9g fehérje 38,8 g cukor 0 g zsír 25,5 g só 0 g</p>	<p>Alma Csontleves Karfiol párolt Sonkás csirkemell Tésztabetét</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, zeller</p> <p>energia 467 kcal szénhidr.34,9 g fehérje 32,3 g cukor 0g zsír 17,9 g só 0g</p>	<p>Alma Karatbéléves Natur csirkemell Párolt kukorica Tésztabetét</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, zeller</p> <p>energia 834 kcal szénhidr.114,5g fehérje 40,4 g cukor 0g zsír 21,4 g só0 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!