

ÉTLAP

2017.NOVEMBER 20-24

DM.Diabetes	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK	SZOMBAT	VASÁRNAP
Ebéd	<p>Reszelt tésztaleves Temesvári sertés ragu Tésztaköret szarvacska</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, Tej, tojások, zeller</p> <p>energia 991 kcal szénhidr. X g fehérje 29,4 g cukor 0 g zsír 45,2 g só 0 g</p>	<p>Csontleves Főtt burgonya Húsgombóc Paradicsom mártás Tésztabetét</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, tojások, zeller</p> <p>energia 713 kcal szénhidr. X g fehérje 27,7 g cukor 0g zsír 24,6 g só 0g</p>	<p>Kelkáposzta főzelék Köménymag leves Vagdalt</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, szezám, zeller</p> <p>energia 1070 kcal szénhidr. X g fehérje 31,1 g cukor 0 g zsír 54 g só 0 g</p>	<p>Gyümölcsleves Natur szelet Párolt rizs Vegyes vágott</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, Tej</p> <p>energia 748 kcal szénhidr. X g fehérje 26,2 g cukor 0g zsír 25,1 g só 0g</p>	<p>Raguleves Sajtos metélt Tésztabetét</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, Tej, tojások, zeller</p> <p>energia 866 kcal szénhidr. Xg fehérje 33,1 g cukor 0g zsír 41,8 g só 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>

Szénhidrát mennyiség a tálalásnál személyre szabva adagolva!

Az étlapváltoztatás jogát fenntartjuk!

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!