

2018.DECEMBER 10-15

A menü	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat
Ebéd	<p>Hagyma leves Töltött felső csirkecomb Párolt rizs sárga répával Cékla saláta</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, mustár, szeszámag, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 1255 kcal szénhidr.118,7g fehérje 39,8 g cukor 2g zsír 64 g só 0,8g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Burgonyaleves magyaros Rakott káposzta Kenyér szeletelt</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 1026 kcal szénhidr.136,3g fehérje 38,3 g cukor 1g zsír 26,2 g só 2,3g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Köményleves zsemle kockával Sült hurka Tört burgonya, hagymás Káposzta saláta</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, mustár, szeszámag, szójabab, tej</p> <p>energia 1320 kcal szénhidr.114,1g fehérje 38,2 g cukor 3g zsír 74,9 g só 4,4g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Kertész leves Dubarry szelet Rizi-bizi Ecetes almapirika</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, hal, mustár, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 891 kcal szénhidr.103,3g fehérje 42,3 g cukor 1,8g zsír 34,9 g só 0,6g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Káposztás bableves kolbásszal Rakott túrós metélt</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, kén-dioxid, mustár, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 1371 kcal szénhidr.149g fehérje 52 g cukor 4g zsír 50,9 g só 2,9g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Reszelt tészta leves Csirkemell rizottó Csemege uborka</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, hal, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 851 kcal szénhidr.117,9g fehérje 45,7 g cukor 3g zsír 20,3 g só 0,2g telített zsírsav: 0 g</p>

B menü	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat
Ebéd	<p>Hagyma leves Bácskai rizses csirkemáj Cékla saláta</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, hal, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 1020 kcal szénhidr.129,1g fehérje 38,8 g cukor 2g zsír 40,5 g só 0,5g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Burgonyaleves magyaros Chirisbab Kenyér szeletelt</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 1254 kcal szénhidr.148,1g fehérje 57,1 g cukor 0g zsír 23,8 g só 2,1g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Köményleves zsemle kockával Szeszámagos csirkemell Petrezselymes rizsköret Káposzta saláta</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, szeszámag, szójabab, tej, tojások</p> <p>energia 969 kcal szénhidr.110,6g fehérje 29,6 g cukor 4g zsír 42,6 g só 0,9g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Kertész leves Sertés flekken Burgonya petrezselymes Ecetes almapirika</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, hal, mustár, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 845 kcal szénhidr.75,8g fehérje 30,5 g cukor 0g zsír 36,5 g só 2,6g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Káposztás bableves kolbásszal Darásmetélt</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, kén-dioxid, mustár, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 1312 kcal szénhidr.151,1g fehérje 39,2 g cukor 3,5g zsír 49,3 g só 2,5g telített zsírsav: 0 g</p>	<p><i>Allergének:</i></p> <p>energia kcal szénhidr.g fehérje g cukor g zsír g só g telített zsírsav: g</p>

Alkalmazott energiaszegény	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat
Ebéd	<p>Brokkolis sajtós csirkemell Párolt rizsköret Santia gyümölcsital Cékla saláta</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 1062 kcal szénhidr.108,5g fehérje 46,8 g cukor 3g zsír 46,1 g só 1,1g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Zöldség leves Csirkecomb Kertészné módra Müzli</p> <p><i>Allergének:</i> diófélék, földimogyoró, glutén, mustár, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 661 kcal szénhidr.45,3g fehérje 53,2 g cukor 0g zsír 29,7 g só 0,5g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Paprikás heck Petrezselymes barnarizs Káposzta saláta Gyümölcslé</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, hal</p> <p>energia 874 kcal szénhidr.121g fehérje 49,4 g cukor 3g zsír 19,3 g só 0,7g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Kertész leves Vagdalt Paraj főzelék Burgonya sós Müzli</p> <p><i>Allergének:</i> diófélék, földimogyoró, glutén, hal, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 1150 kcal szénhidr.89,5g fehérje 36,6 g cukor 3,9g zsír 50,6 g só 1,2g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Libanoni csirkemell Uborka saláta Gyümölcslé</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, mustár, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 884 kcal szénhidr.125,7g fehérje 41,4 g cukor 2g zsír 21,3 g só 0,4g telített zsírsav: 0 g</p>	<p><i>Allergének:</i></p> <p>energia kcal szénhidr.g fehérje g cukor g zsír g só g telített zsírsav: g</p>

2018.DECEMBER 17-21

A menü	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Ebéd	<p>Daragaluska leves Lecsós sertéstokány Lencse főzelék Kenyér szeletelt</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, mustár, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 1036 kcal szénhidr.121,4 g fehérje 56,2 g cukor 1 g zsír 39,2 g só 4,9 g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Legényfogó leves Darásmetélt ízzel</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 813 kcal szénhidr.91,4 g fehérje 31,2 g cukor 6 g zsír 38,1 g só 0,3 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 976 kcal szénhidr.106,2 g fehérje 39,1 g cukor 0,7 g zsír 33,2 g só 2,7 g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Paradicsom leves Sült csirke comb felső Párolt brokkoli Párolt rizsköret</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, zeller</p> <p>energia 952 kcal szénhidr.98 g fehérje 51,8 g cukor 3 g zsír 37,3 g só 0,4 g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Tavaszi leves Tarhonyás hús Csemege uborka</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, hal, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 577 kcal szénhidr.65,4 g fehérje 30,2 g cukor 0 g zsír 20,3 g só 1 g telített zsírsav: 0 g</p>

B menü	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Ebéd	<p>Daragaluska leves Hagymás csirkemáj Burgonya sós Cékla saláta</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 775 kcal szénhidr.106,7 g fehérje 42,4 g cukor 2 g zsír 18,2 g só 0,3 g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Legényfogó leves Káposztás kocka</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 775 kcal szénhidr.82,9 g fehérje 39,8 g cukor 1 g zsír 33,7 g só 1 g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Csurgatott tojás leves Gombás sertés szelet Párolt rizsköret Ecetes almapaprika</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, mustár, tojások, zeller</p> <p>energia 941 kcal szénhidr.82 g fehérje 41,8 g cukor 0 g zsír 47,5 g só 3,5 g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Paradicsom leves Szegedi sertés szelet Ecetes almapaprika</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, mustár, tojások</p> <p>energia 877 kcal szénhidr.121,1 g fehérje 33,3 g cukor 3 g zsír 26,5 g só 0,6 g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Tavaszi leves Sertés pörkölt Zöldbabfőzelék Kenyér szeletelt</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, hal, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 759 kcal szénhidr.79,3 g fehérje 37,5 g cukor 1 g zsír 36,7 g só 2,4 g telített zsírsav: 0 g</p>

Alkalm. energiasze- gény	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Ebéd	<p>Roston csirkemell Petrezselymes barnarizs Nyári saláta Gyümölcslé</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, mustár, szójabab, tej, zeller</p> <p>energia 861 kcal szénhidr.107 g fehérje 37,7 g cukor 2 g zsír 28,7 g só 0,4 g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Zöldség leves Fantázia csirkemell Burgonya petrezselymes</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, mustár, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 856 kcal szénhidr.83 g fehérje 44,8 g cukor 1 g zsír 27,2 g só 0,8 g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Sertésborda Budapest módra Párolt rizsköret Uborka saláta Gyümölcslé</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, zeller</p> <p>energia 998 kcal szénhidr.134,4 g fehérje 44,8 g cukor 2 g zsír 29,3 g só 2,9 g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Zöldség leves Csirkemell grófné módra burgonya ágyon Nyári saláta Müzli</p> <p><i>Allergének:</i> diófélék, földimogyoró, glutén, mustár, szójabab, tej, tojások, zeller</p> <p>energia 1019 kcal szénhidr.123,6 g fehérje 54,1 g cukor 2 g zsír 33 g só 1,3 g telített zsírsav: 0 g</p>	<p>Csirkecomb jóasszony módra Uborka saláta Gyümölcslé</p> <p><i>Allergének:</i> glutén, zeller</p> <p>energia 1076 kcal szénhidr.113,1 g fehérje 53,3 g cukor 2 g zsír 33,1 g só 0,1 g telített zsírsav: 0 g</p>



A'LA CARTE ÉTLAP 2018.12.15



HÚSFÉLÉK

Allergén

Rántott sertés szelet	440 Ft	-	489 kcal	4,11,12
Rántott csirkemell	440 Ft	-	535 kcal	4,11,12
Rántott sertésmáj	330 Ft	-	508 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	
Sajtkrémmel töltött csirkemell	490 Ft	-	678 kcal	4,11,12
Szezámagos csirkemell	490 Ft	-	298 kcal	4,9,11,12
Vagdalt /2 db/	340 Ft	-	437 kcal	4,12
Sertés pörkölt	440 Ft	-	230 kcal	

Az X –el jelöltek elfogytak

Az étlap változtatás jogát fenntartjuk!



A'LA CARTE ÉTLAP 2018.12.15



LEVESEK

Allergén

Sertésragu leves	310 Ft	-	309 kcal	4,12
Zöldség leves	190 Ft	-	106 kcal	4,12

EGYTÁLÉTELEK

Allergén

Milánói makaróni	510 Ft	-	499 kcal	4,11,12
------------------	--------	---	----------	---------

TÉSZTA

Allergén

Tejbenrizs	230 Ft	-	420 kcal	11
------------	--------	---	----------	----

Az X -el jelöltek elfogytak

Az étlap változtatás jogát fenntartjuk!



A'LA CARTE ÉTLAP 2018.12.15



FŐZELÉKEK

Allergén

Burgonya főzelék 210 Ft - 109 kcal 4,11

KÖRETEK

Allergén

Zsírban sült burgonya 180 Ft - 618 kcal
Petrezselymes burgonya 180 Ft - 334 kcal
Párolt rizs 170 Ft - 375 kcal
Tészta 170 Ft - 429 kcal 4,12

SAVANYÚK – BEFŐTTEK - SALÁTÁK

Befőtték, savanyú 90 Ft - 10 kcal

Tartármártás 140 Ft - 120 kcal

Kenyér 15 Ft - szelet

Az X -el jelöltek elfogytak

Az étlap változtatás jogát fenntartjuk!



A'LA CARTE ÉTLAP 2018.12.15



GLUTÉN MENTES VÁLASZTÉK

Sertés pörkölt	440 Ft	-	230 kcal
Roston csirkemell	440 Ft	-	227 kcal
Tejbenrizs	230 Ft	-	420 kcal
Köreték			

ITALOK

Dobozos 0.33 l	190 Ft	-	190 Ft
Üdítő 0.5 l	250 Ft	-	250 Ft
Ásványvíz 0.5 l	150 Ft	-	150 Ft
Santia gyümölcsital	150 Ft	-	150 Ft
Jeges tea	250 Ft	-	250 Ft
Gyümölcsle poharas	70 Ft	-	70 Ft
Műanyag doboz	70 Ft		

Az X -el jelöltek elfogytak

Az étlap változtatás jogát fenntartjuk!



A'LA CARTE ÉTLAP 2018.12.15



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!