

HETI ÉTLAP

2020.03.09-03.13

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Leves	Tojásleves Cal:494,8 F:0,2 Zs:29,1 Ch:45,9só:1,2g	Zöldborsóleves Cal:494,8 F:0,2 Zs:29,1 Ch:45,9só: 1,2g	Zöldségleves Cal:110,2 F:5,4Zs:1 Ch:19,2só: 1,2g	Tarhonyaleves Cal:110,2 F:5,4Zs:1 Ch:19,2só:1,2g	Bakonyi betyárleves Cal:426,8 F:36,3Zs:24,6Ch:35,6só: 1,2g
Menü A	Sajtmártásos pulykaragu, párolt rizs Cal.962,3 F:299,7Zs:34,5 Ch:79,9só3,1g	Húsos tészta Cal:773 F:24,3Zs:25,9Ch:70,8só: 3,1g	Paradicsomos káposzta, sertéssült Cal:773 F:24,3Zs:25,9Ch:70,8só: 3,1g	Temesvári sertéstokány, párolt rizs Cal:779,8 F:25,9Zs:22,6 Ch:96,9só:3.1g	Kókuszos csiga, csokoládé öntet Cal.962,3 F:299,7Zs:34,5 Ch:79,9só: 1.2g
Menü B	Finomfőzelék, sült virsli	Sólet, főtt tarja	Borsos tokány, csavartcső tészta	Rakott burgonya	Rántott sertéskaraj, rizi-bizi
Menü C	<i>Túrótöltelikes gombóc</i>	<i>Almás pite</i>	<i>Sajtos - tejfölös spagetti</i>	<i>Mákos tészta</i>	<i>Sztrapacska</i>
Menü D	<i>Rántott sajt, párolt rizs, tartár</i>	<i>Mézes mustáros csirkecomb, hasábburgonya, párolt zöldség</i>	<i>Sok magvas csirkemell, steak burgonya</i>	<i>Zöldfűszeres csirkemell, kukoricás rizs</i>	<i>Debreceni karaj, burgonya saláta</i>
Allergének	Tej, Glutén, Tojás, Zeller,	Tej, Glutén, Tojás, Zeller,	Tej, Glutén, Tojás, Zeller,	Tej, Glutén, Tojás, Zeller,	Tej, Glutén, Tojás, Zeller,