

**2019. 01. 15. KEDD**

Ételnév	Mennyiség	Mennyiségi e.	Allergén jelölések													Egy adagra tápanyagérték				
			Glutén	Rák	Tojás	Hal	Földmogyoró	Szójabab	Tejtermék	Dióféle	Zeller	Mustár	Szezám	Szulfidok	Csillagfű	Puhatestűek	Kalória (kcal)	Fehérje (g)	Szénhidrát (g)	Zsír (g)
Csontleves eperlevél tésztával	0,5	l	x		x												135	4	17	1
Pandúrleves (sertéshús, kolbász, tejföl, zöldbab, burgonya)	0,5	l	x							x							409	22	24	25
Vörösboros, aszalt szilvás, rebarbara krémleves	0,4	l								x							235	4	30	12
Kapros tökfőzelék	0,5	l	x							x							355	8	62	8
Paradicsomos, zelleres fehérretek főzelék	0,4	l	x									x					166	6	33	1
Görög zöldbabos lecsó	3	dl															204	4	23	10
Gombafasírt friss bazsalikomos, zöldséges szószban	34	dkg	x														522	28	85	5
Tejszínes, sonkás, gombás penne	48	dkg	x							x							690	25	83	30
Magyaros csirkemell (roston csirkemell, lecsós burgonyaköret)	54	dkg															579	40	81	9
Hekktörzs sültve	12-14	dkg	x			x											294	52	15	13
Túrógombóc pirított morzsával, házi tejföllel	25	dkg	x		x					x							1382	40	132	77
Diós guba tönkölykifliből, rumos csokoládéöntettel	20	dkg	x							x	x						563	17	37	36
Vadas pulykatokány	2	dl	x		x					x		x	x				326	26	23	14
Görög borda rántva (fűszeres túróval töltve)	14	dkg	x		x					x							483	37	27	25
Jázmínrizs	28	dkg															401	8	77	6
Tésztaköret (fusilli)	28	dkg	x														257	8	46	4
Rántott csirkemell	2x6	dkg	x		x					x							458	39	43	14