

2019. 01. 21. HÉTFŐ

Ételnév	Mennyiség	Mennyiségi e.	Allergén jelölések													Egy adagra tápanyagérték					
			Glutén	Rák	Tojás	Hal	Földimogyoró	Szójabab	Tejtermék	Dióféle	Zeller	Mustár	Szezám	Szulfidok	Csillagfürt	Puhatestűek	Kalória (kcal)	Fehérje (g)	Szénhidrát (g)	Zsír (g)	
Mentás zöldborsóleves	0,5	l	x							x								200	11	26	5
Sertésragu-leves	0,5	l	x										x					269	20	16	15
Tejszínes málnakrémleves	0,5	l	x							x								373	5	65	11
Paradicsomos káposztafőzelék	0,5	l	x															461	8	74	15
Pestós tökfőzelék	0,4	l								x				x				452	7	34	31
Zöldséges kölesgombócok, paradicsomos angol zellerrel	40	dkg	x							x			x					662	18	60	38
Vegán rakott burgonya gabonakolbásszal, tofutejföllel	43	dkg	x						x									766	13	93	38
Vasi peccsenye (fokhagymás tejben áztatott sertéshús)	14	dkg	x							x								670	33	24	49
Provance-i sertésborda	12	dkg											x					327	32	2	21
Fetás, baconös, húsos rakott tészta	45	dkg	x		x					x								922	36	75	50
Almás-mákos rétes	15	dkg	x															621	15	103	16
Túrós, szilvás rakottas, tönkölykifliből	20	dkg	x		x					x								464	15	31	30
Gombapaprikás, tésztaköret	50	dkg	x							x								725	24	80	32
Pulyka Cordon bleu (sajttal, sonkával töltött pulykamell rántva)	18	dkg	x		x					x								398	42	18	20
Jázminrizs	28	dkg																401	8	77	6
Burgonyapüré	35	dkg								x								487	12	69	17
Galuska	33	dkg	x		x													659	23	114	15
Rántott csirkemell	2x6	dkg	x		x					x								458	39	43	14