

## Vendég étkező

# Étlap

2019. február 11 - 2019. február 15

2019.02.11 Hétfő	2019.02.12 Kedd	2019.02.13 Szerda	2019.02.14 Csütörtök	2019.02.15 Péntek
<p><b>Kertészleves<sup>1,3,9</sup>, Gyros csirkemellből --, Tzatziki saláta --7, Kuskusz</b></p> <p>E: 1 009kcal Tel.zsír: 3,89g CH: 132,43g Só: 2,16g</p> <p>Zsír: 27,70g Feh.: 52,09g Cuk: 0,00g Ca: 163,69mg</p>	<p><b>Erdei gyümölcsleves<sup>1,6,7</sup>, Sertéspörkölt--, Galuska<sup>1,3</sup>, Káposzta saláta</b></p> <p>E: 1 881kcal Tel.zsír: 2,84g CH: 281,62g Só: 2,53g</p> <p>Zsír: 49,95g Feh.: 65,10g Cuk: 35,46g Ca: 92,83mg</p>	<p><b>Frankfurti leves<sup>6,7,9</sup>, Rántott sajt<sup>1,3</sup>, Petrezselymes rizs, Tartármártás<sup>3,7,10</sup></b></p> <p>E: 1 861kcal Tel.zsír: 11,90g CH: 190,35g Só: 6,12g</p> <p>Zsír: 102,48g Feh.: 35,08g Cuk: 0,00g Ca: 163,13mg</p>	<p><b>Zöldbableves magyaros<sup>1,9</sup>, Székelykáposzta<sup>1,7</sup>, Kenyér ebédhez<sup>1,6</sup>, Alma</b></p> <p>E: 788kcal Tel.zsír: 3,34g CH: 83,05g Só: 3,74g</p> <p>Zsír: 31,37g Feh.: 41,19g Cuk: 0,00g Ca: 196,53mg</p>	<p><b>Paprikás burgonya virslivel<sup>6</sup>, Csemege uborka, Fánk<sup>3,7</sup>, Lekvár öntetként</b></p> <p>E: 960kcal Tel.zsír: 0,98g CH: 124,89g Só: 7,99g</p> <p>Zsír: 36,33g Feh.: 27,65g Cuk: 0,00g Ca: 98,46mg</p>
<p>Energia: 1 009,26kcal Zsír: 27,70g Telített zsírsav: 3,89g Fehérje: 52,09g Szénhidrát: 132,43g Hozzáadott cukor: 0,00g Só: 2,16g Ca: 163,69mg</p>	<p>Energia: 1 880,98kcal Zsír: 49,95g Telített zsírsav: 2,84g Fehérje: 65,10g Szénhidrát: 281,62g Hozzáadott cukor: 35,46g Só: 2,53g Ca: 92,83mg</p>	<p>Energia: 1 861,42kcal Zsír: 102,48g Telített zsírsav: 11,90g Fehérje: 35,08g Szénhidrát: 190,35g Hozzáadott cukor: 0,00g Só: 6,12g Ca: 163,13mg</p>	<p>Energia: 788,05kcal Zsír: 31,37g Telített zsírsav: 3,34g Fehérje: 41,19g Szénhidrát: 83,05g Hozzáadott cukor: 0,00g Só: 3,74g Ca: 196,53mg</p>	<p>Energia: 960,22kcal Zsír: 36,33g Telített zsírsav: 0,98g Fehérje: 27,65g Szénhidrát: 124,89g Hozzáadott cukor: 0,00g Só: 7,99g Ca: 98,46mg</p>

A változtatás jogát fenntartjuk!

### Allergének:

1. Glutént tartalmazó gabona
2. Rákfélék és azokból készült termékek
3. Tojás és abból készült termékek
4. Halak és azokból készült termékek
5. Földimogyoró és abból készült termékek
6. Szójabab és abból készült termékek
7. Tej és abból készült termékek
8. Diófélék
9. Zeller és abból készült termékek
10. Mustár és abból készült termékek
11. Szezám és abból készült termékek
12. Kén-dioxid
13. Puhatestűek
14. Csillagfürt