

SZOCIÁLIS KONYHA EBÉD

48. HÉT

2018. DECEMBER 01.

Étkezés	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK	SZOMBAT												
EBÉD						Sertés raguleves Túrós metélt												
						ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár												
						<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%;">energia</td> <td style="width: 33%;">fehérje</td> <td style="width: 33%;">zsír</td> </tr> <tr> <td>802 kcal</td> <td>41 g</td> <td>29 g</td> </tr> <tr> <td>szénhidrát</td> <td>t. zsír</td> <td>só</td> </tr> <tr> <td>102 g</td> <td>15 g</td> <td>8,8 g</td> </tr> </table>	energia	fehérje	zsír	802 kcal	41 g	29 g	szénhidrát	t. zsír	só	102 g	15 g	8,8 g
	energia	fehérje	zsír															
802 kcal	41 g	29 g																
szénhidrát	t. zsír	só																
102 g	15 g	8,8 g																

Az itt megjelölt allergén információk tájékoztató jellegűek, kérjük, hogyha kérdése van ezzel kapcsolatban érdeklődjön az élelmezésvezetőnél.

A nyersanyagellátástól függően az étlap változhat, melyért elnézést kérünk!

Hágen József s.k.
intézményvezető

Jó étvágyat kívánunk!


Vitányi Lászlóné s.k.
élelmezésvezető

Az ételt fogyasztása előtt hő kezelni szükséges.

SZOCIÁLIS KONYHA EBÉD

49. HÉT

2018. DECEMBER 03.-TÓL DECEMBER 07.-IG

Étkezés	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK									
EBÉD	Árpagyöngyleves	Libaleves	Tejfölös gombaleves	Pírított tésztaleves	Tojásleves									
	Erdész paprikás Orsó tészta (durum)	Bazsalikomos csirkemáj Petrezselymes rizs	Pusztapörkölt	Párolt csirkecomb (apró) Zöldbabfőzelék	Sült hurka Főtt burgonya Párolt káposzta									
		Ecetes dinnye	Csemege uborka											
	ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár		ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár		ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár									
	energia	fehérje	zsír	energia	fehérje	zsír	energia	fehérje	zsír	energia	fehérje	zsír	energia	fehérje
956 kcal	39 g	36 g	1013 kcal	44 g	35 g	787 kcal	40 g	33 g	822 kcal	37 g	38 g	1265 kcal	45 g	73 g
szénhidrát	t.zsír	só	szénhidrát	t.zsír	Só	szénhidrát	t.zsír	só	szénhidrát	t.zsír	só	szénhidrát	t. zsír	só
92 g	10 g	13 g	125 g	9 g	10 g	79 g	11 g	12 g	78 g	9 g	12 g	97 g	3 g	13 g

Az itt megjelölt allergén információk tájékoztató jellegűek, kérjük, hogyha kérdése van ezzel kapcsolatban érdeklődjön az élelmezésvezetőnél.

A nyersanyagellátástól függően az étlap változhat, melyért elnézést kérünk!

Jó étvágyat kívánunk!

Az ételt fogyasztása előtt hő kezelni szükséges.

Hágen József s.k.
intézményvezető

Vitányi Lászlóné s.k.
élelmezésvezető

SZOCIÁLIS KONYHA EBÉD

50. HÉT

2018. DECEMBER 10.-TŐL DECEMBER 15.-IG

Étkezés	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK	SZOMBAT											
EBÉD	Palócleves	Mészáros leves	Galuskaleves	Paradicsomleves	Tarhonyaleves	Korhelyleves											
	Lekváros bukta	Sült kolbász Sárgaborsó főzelék	Sonkás gombás apróhús Párolt rizs	Rántott csirke Petrezselymes burgonya	Rakott karfiol	Burgonyás tészta											
	Almapaprika																
	ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár		ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár		ALLERGÉN: glutén, tojás, zeller		ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár										
	energia	fehérje	zsír	energia	fehérje	zsír	energia	fehérje	zsír	energia	fehérje	zsír	energia	fehérje	zsír	energia	fehérje
1196 kcal	39 g	28 g	1407 kcal	70 g	88 g	955 kcal	35 g	32 g	1251 kcal	60 g	39 g	697 kcal	32 g	31 g	1010 kcal	35 g	44 g
szénhidrát	t.zsír	só	szénhidrát	t.zsír	Só	szénhidrát	t.zsír	só	szénhidrát	t.zsír	só	szénhidrát	t. zsír	só	szénhidrát	t. zsír	só
185 g	10 g	6,1 g	92 g	25 g	11 g	126 g	6 g	9,5 g	155 g	9 g	9,3 g	84 g	13 g	8,9 g	112 g	10 g	16 g

Az itt megjelölt allergén információk tájékoztató jellegűek, kérjük, hogyha kérdése van ezzel kapcsolatban érdeklődjön az ételmezőszervezetnél.

A nyersanyagellátástól függően az étlap változhat, melyért elnézést kérünk!
Hágen József s.k.
intézményvezető

Jó étvágyat kívánunk!

Az ételt fogyasztása előtt hő kezelni szükséges.
Vitányi Lászlóné s.k.
ételmezőszervező

SZOCIÁLIS KONYHA EBÉD

51. HÉT

2018. DECEMBER 17.-TŐL DECEMBER 21.-IG

Étkezés	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK										
EBÉD	Csabai burgonyaleves	Csirke raguleves	Széchenyi leves	Lebbencsleves	Karfiol krémleves										
	Húsgombóc sertéshúsból Paradicsommártás	Rakott tészta	Natúr sertésszelet Lecsós burgonya	Erdélyi rakott káposzta	Tavaszi rizseshús Cékla saláta										
	ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár	ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár		ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár		ALLERGÉN: tej, glutén, tojás, zeller, mustár									
	energia 926 kcal	fehérje 35 g	zsír 33 g	energia 1108 kcal	fehérje 37 g	zsír 26 g	energia 903 kcal	fehérje 42 g	zsír 33 g	energia 703 kcal	fehérje 28 g	zsír 32 g	energia 986 kcal	fehérje 34 g	zsír 36 g
	szénhidrát 118 g	t.zsír 4 g	só 11 g	szénhidrát 148 g	t.zsír 3 g	Só 9,2 g	szénhidrát 104 g	t.zsír 7 g	só 10 g	szénhidrát 79 g	t.zsír 12 g	só 12 g	szénhidrát 127 g	t. zsír 14 g	só 18 g

Az itt megjelölt allergén információk tájékoztató jellegűek, kérjük, hogyha kérdése van ezzel kapcsolatban érdeklődjön az ételmezezővel.

A nyersanyagellátástól függően az étlap változhat, melyért elnézést kérünk!
Hágen József s.k.
intézményvezető

Jó étvágyat kívánunk!

Az ételt fogyasztása előtt hő kezelni szükséges.
Vitányi Lászlóné s.k.
ételmezező

SZOCIÁLIS KONYHA EBÉD

52. HÉT

2018. DECEMBER 24.-TŐL DECEMBER 28.-IG

Étkezés	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK									
EBÉD				Sóskaleves	Reszeltészta leves									
				Tarhonyás hús sertésből	Sertéspörkölt Lencsefőzelék									
				Csemege uborka										
	ALLERGÉN:		ALLERGÉN:		ALLERGÉN: tej, glutén, tojás, zeller, mustár									
	energia kcal	fehérje g	zsír g	energia kcal	fehérje g	zsír g	energia kcal	fehérje g	zsír g	energia kcal	fehérje g	zsír g	energia kcal	fehérje g
szénhidrát g	t.zsír g	só g	szénhidrát g	t.zsír g	Só g	szénhidrát g	t.zsír g	só g	szénhidrát g	t.zsír g	só g	szénhidrát g	t. zsír g	só g
						948 kcal	39 g	32 g	1033 kcal	51 g	40 g			
						133 g	10 g	8,8 g	112 g	10 g	12 g			

Az itt megjelölt allergén információk tájékoztató jellegűek, kérjük, hogyha kérdése van ezzel kapcsolatban érdeklődjön az ételmezésvezetőnél.

A nyersanyagellátástól függően az étlap változhat, melyért elnézést kérünk!

Hágen József s.k.
intézményvezető

Jó étvágyat kívánunk!

Vitányi Lászlóné s.k.
ételmezésvezető

Az ételt fogyasztása előtt hő kezelni szükséges.