


SZOCIÁLIS KONYHA EBÉD

1. HÉT

2018. JANUÁR 01.-TŐL JANUÁR 05.-IG

Étkezés	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK									
EBÉD		SZÜNNAP	Marhahúsleves	Tarhonyaleves	Zellerkrémleves									
			Berlini szelet Burgonyapüré	Rakott brokkoli	Sonkás gombás apróhús Párolt rizs									
				Gyümölcs	Céklasaláta									
			ALLERGÉN:	ALLERGÉN:	ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár	ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár	ALLERGÉN: tej, glutén, szója, 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
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

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

A nyersanyagellátástól függően az étlap változhat, melyért elnézést kérünk!

Hágen József s.k.
intézményvezető

Jó étvágyat kívánunk!

Vitányi Lászlóné s.k.
ételmezei vezető

Az ételt fogyasztása előtt hő kezelni szükséges.

SZOCIÁLIS KONYHA EBÉD

2. HÉT

2018. JANUÁR 08.-TÓL JANUÁR 12.-IG

Étkezés	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK									
EBÉD	Pirított tésztaleves	Vegyes gyümölcsleves	Tavaszi leves	Csontleves	Zöldséges karalábéleves									
	Székelykáposzta	Pusztapörkölt	Csirkepaprikás Orsó tészta (durum)	Borsos tokány Burgonyafőzelék	Sajtos párizsi sertésszelet Petrezselymes rizs									
		Almapaprika		Gyümölcs	Ecetes dinnye									
	ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár		ALLERGÉN: tej, glutén, tojás, zeller, mustár		ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár									
	energia 758 kcal	fehérje 30 g	zsír 39 g	energia 854 kcal	fehérje 33 g	zsír 28 g	energia 917 kcal	fehérje 44 g	zsír 35 g	energia 965 kcal	fehérje 37 g	zsír 28 g	energia 1021 kcal	fehérje 38 g
szénhidrát 61 g	t.zsír 12 g	só 15 g	szénhidrát 110 g	t.zsír 11 g	Só 8,9 g	szénhidrát 102 g	t.zsír 8 g	só 13 g	szénhidrát 129 g	t.zsír 8 g	só 13 g	szénhidrát 120 g	t. zsír 13 g	só 9,7 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

3. HÉT

2018. JANUÁR 15.-TÓL JANUÁR 19.-IG

Étkezés	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK									
EBÉD	Lebbencsleves	Hajdúsági raguleves	Árpagyöngyleves	Mészáros leves	Sóskaleves									
	Vagdalt szelet Kelkáposzta főzelék	Diós metélt	Mustáros sertésszelet Hagymás törtburgonya	Rakott zöldbab	Csirkehúsos rizottó									
		Gyümölcs	Csemege uborka		Káposztasaláta									
	ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár		ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár, dióféle		ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár									
	energia 674 kcal	fehérje 34 g	zsír 25 g	energia 1214 kcal	fehérje 41 g	zsír 46 g	energia 864 kcal	fehérje 35 g	zsír 31 g	energia 760 kcal	fehérje 43 g	zsír 30 g	energia 1058 kcal	fehérje 38 g
szénhidrát 88 g	t. zsír 7 g	só 13 g	szénhidrát 154 g	t. zsír 10 g	só 7,8 g	szénhidrát 79 g	t.zsír 7 g	só 9,4 g	szénhidrát 76 g	t.zsír 10 g	só 8,9 g	szénhidrát 155 g	t.zsír 7 g	só 10 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!

Jó étvágyat kívánunk!

Az ételt fogyasztása előtt hő kezelni szükséges.

Hágen József s.k.
intézményvezető

Vitányi Lászlóné s.k.
ételmezésvezető

SZOCIÁLIS KONYHA EBÉD

4. HÉT

2018. JANUÁR 22.-TŐL JANUÁR 26.-IG

Étkezés	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK									
EBÉD	Tejfölös burgonyaleves	Zöldborsóleves	Paradicsomleves	Reszelttészta leves	Sertésragu leves									
	Sertéspörkölt Szarvacska tészta (durum)	Rakott burgonya kolbásszal	Rántott halfilé Sárgarépás rizs	Párolt csirkecomb apró Fejtettbab főzelék	Tejbedara									
		Gyümölcs	Káposztával töltött almapaprika											
	ALLERGÉN: tej, glutén, tojás, zeller, mustár		ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár		ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár									
	energia 956 kcal	fehérje 38 g	zsír 31 g	energia 900 kcal	fehérje 35 g	zsír 37 g	energia 1300 kcal	fehérje 54 g	zsír 42 g	energia 847 kcal	fehérje 38 g	zsír 39 g	energia 757 kcal	fehérje 36 g
szénhidrát 127 g	t.zsír 10 g	só 9,3 g	szénhidrát 101 g	t.zsír 15 g	só 8,9 g	szénhidrát 167 g	t.zsír 12 g	só 12 g	szénhidrát 89 g	t.zsír 9 g	só 11 g	szénhidrát 97 g	t.zsír 7 g	só 10 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!

Jó étvágyat kívánunk!

Az ételt fogyasztása előtt hő kezelni szükséges.

Hágen József s.k.
intézményvezető

Vitányi Lászlóné s.k.
ételmezésvezető

SZOCIÁLIS KONYHA EBÉD

5. HÉT

2018. JANUÁR 29.-TŐL FEBRUÁR 02.-IG

Étkezés	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK									
EBÉD	Tarhonyaleves	Libaleves	Húsgombóc leves	Széchenyi leves	Tojásleves									
	Párolt hús Tökfőzelék	Vadász apróhús Párolt rizs	Káposztás kocka	Paraszto sertésszelet Tepsis burgonya	Rakott karfiol									
		Céklasaláta	Gyümölcs											
	ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár		ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár		ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár									
	energia 768 kcal	fehérje 32 g	zsír 36 g	energia 957 kcal	fehérje 41 g	zsír 29 g	energia 807 kcal	fehérje 34 g	zsír 24 g	energia 868 kcal	fehérje 41 g	zsír 38 g	energia 738 kcal	fehérje 33 g
szénhidrát 93 g	t. zsír 15 g	só 15 g	szénhidrát 127 g	t. zsír 10 g	só 12 g	szénhidrát 110 g	t.zsír 5 g	só 9,2 g	szénhidrát 100 g	t.zsír 10 g	só 10 g	szénhidrát 62 g	t.zsír 10 g	só 7,9 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!

Jó étvágyat kívánunk!

Az ételt fogyasztása előtt hő kezelni szükséges.

Hágen József s.k.
intézményvezető

Vitányi Lászlóné s.k.
ételmezésvezető