

SZOCIÁLIS KONYHA EBÉD

1. HÉT

2019. JANUÁR 03. - JANUÁR 04. - IG

Étkezés	HÉTFŐ			KEDD			SZERDA			CSÜTÖRTÖK			PÉNTEK		
EBÉD										Tarhonyaleves			Frankfurti leves		
										Párolt hús Tökfőzelék			Mákos rúd		
	ALLERGÉN:			ALLERGÉN:			ALLERGÉN:			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 686 kcal	fehérje 31 g	zsír 32 g	energia 1517 kcal	fehérje 47 g	zsír 58 g
	szénhidrát g	t.zsír g	só g	szénhidrát g	t.zsír g	Só g	szénhidrát g	t.zsír g	só g	szénhidrát 82 g	t.zsír 12 g	só 15 g	szénhidrát 186 g	t. zsír 11 g	só 7,6 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!

Vitányi Lászlóné s.k.
ételmezőszervező

Az ételt fogyasztása előtt hő kezelni szükséges.

SZOCIÁLIS KONYHA EBÉD

2. HÉT

2019. JANUÁR 07.-TŐL JANUÁR 11.-IG

Étkezés	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK									
EBÉD	Pirított tésztaleves	Vegyes gyümölcsleves	Tavaszi leves	Csontleves	Zöldséges karalábéleves									
	Székelykáposzta	Paprikás burgonya kolbásszal	Csirkepaprikás Orsó tészta (durum)	Borsos tokány Burgonyafőzelék	Sajtos párizsi sertésszelet Petrezselymes rizs									
		Almapaprika			Ecetes dinnye									
	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
758 kcal	30 g	39 g	1036 kcal	31 g	50 g	920 kcal	44 g	36 g	899 kcal	36 g	28 g	1084 kcal	39 g	43 g
szénhidrát	t.zsír	só	szénhidrát	t.zsír	Só	szénhidrát	t.zsír	só	szénhidrát	t.zsír	só	szénhidrát	t. zsír	só
61 g	12 g	15 g	110 g	19 g	10 g	102 g	8 g	13 g	115 g	8 g	13 g	130 g	12 g	9,3 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!

Az ételt fogyasztása előtt hő kezelni szükséges.

Vitányi Lászlóné s.k.
ételmezésvezető

SZOCIÁLIS KONYHA EBÉD

3. HÉT

2019. JANUÁR 14.-TŐL JANUÁR 18.-IG

Étkezés	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK	
EBÉD	Lebbencsleves	Hajdúsági raguleves	Kenyérkocka leves	Mészáros leves	Sóska leves	
	Vagdalt pogácsa Kelkáposzta főzelék	Grízes metélt	Mustáros sertésszelet Hagymás törtburgonya	Rakott brokkoli	Csirkehúsos rizottó	
			Csemege uborka		Káposztasaláta	
	ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár		ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár		ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár	
	energia 804 kcal	fehérje 34 g	zsír 39 g	energia 1101 kcal	fehérje 38 g	zsír 34 g
			energia 844 kcal	fehérje 34 g	zsír 33 g	
				energia 741 kcal	fehérje 47 g	zsír 30 g
				energia 1078 kcal	fehérje 38 g	zsír 30 g
szénhidrát 87 g	t. zsír 12 g	só 13 g	szénhidrát 158 g	t. zsír 11 g	só 8,5 g	
			szénhidrát 98 g	t.zsír 7 g	só 9,2 g	
				szénhidrát 60 g	t.zsír 10 g	só 8,8 g
				szénhidrát 160 g	t.zsír 7 g	só 11 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

2019. JANUÁR 21.-TŐL JANUÁR 25.-IG

Étkezés	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK									
EBÉD	Tejfölös burgonyaleves	Zöldborsóleves	Paradicsomleves	Reszelt tésztaleves	Sertés raguleves									
	Sertéspörkölt Szarvacska tészta (durum)	Rakott burgonya kolbásszal	Rántott halfilé Sárgarépás rizs	Párolt csirkecomb apró Fejtett babfőzelék	Tejbedara									
	Káposztával töltött almapaprika													
	ALLERGÉN: tej, glutén, tojás, zeller, mustár	ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár	ALLERGÉN: tej, glutén, hal, tojás, zeller	ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár	ALLERGÉN: tej glutén, szója, tojás, zeller, mustár									
	energia 956 kcal	fehérje 38 g	zsír 31 g	energia 834 kcal	fehérje 34 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 87 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

2019. JANUÁR 28.-TÓL FEBRUÁR 01.-IG

Étkezés	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK									
EBÉD	Tarhonyaleves	Libaleves	Tojásleves	Széchenyi leves	Húsgombóc leves									
	Rácbab paprikás	Vadász apróhús Párolt rizs	Rakott karfiol	Parasztos sertésszelet Tepsis burgonya	Káposztás kocka									
		Céklasaláta												
	ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár		ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár		ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár									
	energia 763 kcal	fehérje 36 g	zsír 34 g	energia 957 kcal	fehérje 41 g	zsír 29 g	energia 738 kcal	fehérje 33 g	zsír 38 g	energia 868 kcal	fehérje 41 g	zsír 38 g	energia 741 kcal	fehérje 33 g
szénhidrát 90 g	t.zsír 13 g	só 11 g	szénhidrát 127 g	t.zsír 10 g	só 12 g	szénhidrát 62 g	t.zsír 10 g	só 7,9 g	szénhidrát 100 g	t.zsír 10 g	só 10 g	szénhidrát 95 g	t.zsír 5 g	só 9,2 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