

SZOCIÁLIS KONYHA EBÉD

40. HÉT

2018. OKTÓBER 01.-TŐL OKTÓBER 05.-IG

Étkezés	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK									
EBÉD	Lebbencsleves	Galuskaleves	Tejfölös gombaleves	Kenyérkocka leves	Májgombócleves									
	Párolt csirkecomb apró Zöldborsófőzelék	Erdélyi rakott káposzta	Csirkehúsos rizottó	Cigánypecsenye Hagymás törtburgonya	Túrós batyu									
	Cékla saláta		Csemege uborka											
	ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár		ALLERGÉN: tej, glutén, tojás, zeller, mustár		ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár									
	energia 926 kcal	fehérje 49 g	zsír 35 g	energia 813 kcal	fehérje 31 g	zsír 33 g	energia 983 kcal	fehérje 43 g	zsír 35 g	energia 912 kcal	fehérje 35 g	zsír 39 g	energia 670 kcal	fehérje 31 g
szénhidrát 114 g	t.zsír 12 g	só 9,9 g	szénhidrát 88 g	t.zsír 11 g	Só 12 g	szénhidrát 117 g	t.zsír 8 g	só 13 g	szénhidrát 99 g	t.zsír 7 g	só 8,7 g	szénhidrát 86 g	t. zsír 7 g	só 11 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!

Vitányi Lászlóné s.k.
ételmezező

Az ételt fogyasztása előtt hő kezelni szükséges.

SZOCIÁLIS KONYHA EBÉD

41. HÉT

2018. OKTÓBER 08.-TÓL OKTÓBER 13.-IG

Étkezés	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK	SZOMBAT											
EBÉD	Tarhonyaleves	Csontleves	Vegyes gyümölcsleves	Káposztaleves	Zöldségleves	Mészárosleves											
	Rakott zöldbab	Borsos tokány Burgonyafőzelék	Rántott sertésszelet Kukoricás rizs	Húsos carbonara	Pusztapörkölt	Főtt virsli Sárgaborsófőzelék											
			Almapaprika		Bajorsaláta												
	ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár		ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár		ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás		ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár										
	energia 759 kcal	fehérje 37 g	zsír 34 g	energia 899 kcal	fehérj e 36 g	zsír 28 g	energia 1344 kcal	fehérje 46 g	zsír 44 g	energia 924 kcal	fehérje 39 g	zsír 33 g	energia 777 kcal	fehérje 35 g	zsír 30 g	energia 912 kcal	fehérje 51 g
szénhidrát 90 g	t.zsír 11 g	só 8,7 g	szénhidrát 115 g	t.zsír 8 g	Só 13 g	szénhidrát t 183 g	t.zsír 17 g	só 8,8 g	szénhidrát 115 g	t.zsír 11 g	só 13 g	szénhidrát t 88 g	t. zsír 6 g	só 12 g	szénhidrát 93 g	t. zsír 10 g	só 17 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.

SZOCIÁLIS KONYHA EBÉD

42. HÉT

2018. OKTÓBER 15.-TŐL OKTÓBER 19.-IG

Étkezés	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK									
EBÉD	Pirított tésztaleves	Zellerkrémleves	Árpagyöngyleves	Paradicsomleves	Csirkeraguleves									
	Székelykáposzta	Lecsós csirkemáj Főtt burgonya	Vincellér tokány Szarvacska tészta (durum)	Göngyölt hús Petrezselymes rizs	Aranygaluska Vaníliásodó									
		Vegyes vágott savanyúság		Ecetes dinnye										
	ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár		ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár		ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár									
	energia 758 kcal	fehérje 30 g	zsír 39 g	energia 708 kcal	fehérje 40 g	zsír 24 g	energia 909 kcal	fehérje 39 g	zsír 29 g	energia 1188 kcal	fehérje 42 g	zsír 40 g	energia 1423 kcal	fehérje 47 g
szénhidrát 61 g	t.zsír 12 g	só 15 g	szénhidrát 79 g	t.zsír 7 g	Só 8,5 g	szénhidrát 95 g	t.zsír 9 g	só 9,5 g	szénhidrát 159 g	t.zsír 7 g	só 7,5 g	szénhidrát 193 g	t. zsír 5 g	só 7,6 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!


Vitányi Lászlóné s.k.
ételmezeztető

Az ételt fogyasztása előtt hő kezelni szükséges.

SZOCIÁLIS KONYHA EBÉD

43. HÉT

2018. OKTÓBER 24.-TŐL OKTÓBER 26.-IG

Étkezés	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK										
EBÉD	SZÜNNAP	NEMZETI ÜNNEP 	Tejfölös karalábéleves Brassói aprópecsenye Hasáburgonya	Marhahúsleves Sertéspörkölt Kelkáposzta főzelék	Daragaluska leves Kefires csirke Metéőhagymás rizs Csemege uborka										
	ALLERGÉN:		ALLERGÉN:		ALLERGÉN: tej, glutén, tojás, zeller, mustár		ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár		ALLERGÉN: tej, glutén, tojás, zeller, mustár						
	energia	fehérje	zsír	energia	fehérje	zsír	energia	fehérje	zsír	energia	fehérje	zsír	energia	fehérje	zsír
	kcal	g	g	kcal	g	g	751 kcal	32 g	39 g	703 kcal	36 g	26 g	993 kcal	51 g	29 g
szénhidrát	t.zsír	só	szénhidrát	t.zsír	Só	szénhidrát	t.zsír	só	szénhidrát	t.zsír	só	szénhidrát	t. zsír	só	
g	g	g	g	g	g	64 g	15 g	7,8 g	78 g	5 g	14 g	123 g	7 g	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!

Hágen József s.k.
intézményvezető

Jó étvágyat kívánunk!


Vitányi Lászlóné s.k.
ételmezésvezető

Az ételt fogyasztása előtt hő kezelni szükséges.

SZOCIÁLIS KONYHA EBÉD

44. HÉT

2018. OKTÓBER 29.-TŐL OKTÓBER 31.-IG

Étkezés	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK									
EBÉD	Szilvaleves	Tojásleves	Pirított tésztaleves	MINDENSZENTEK	SZÜNNAP									
	Tarhonyáshús sertésből	Hentestokány Párolt rizs	Darás húsos káposzta											
	Almapaprika	Csemege uborka												
	ALLERGÉN: tej, glutén, tojás, zeller, mustár			ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár										
	ALLERGÉN: tej, glutén, szója, tojás, zeller, mustár			ALLERGÉN:										
energia	fehérje	zsír	energia	fehérje	zsír	energia	fehérje	zsír	energia	fehérje	zsír	energia	fehérje	zsír
1013 kcal	38 g	33 g	929 kcal	34 g	40 g	742 kcal	30 g	33 g	kcal	g	g	kcal	g	g
szénhidrát	t.zsír	só	szénhidrát	t.zsír	Só	szénhidrát	t.zsír	só	szénhidrát	t.zsír	só	szénhidrát	t. zsír	só
138 g	11 g	10 g	102 g	7 g	8,8 g	60 g	6 g	13 g	g	g	g	g	g	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.