

**BÉKÉSSÁMSON NAPKÖZI KONYHA****2021.04.26.-2021.04.30.****17. hét****ÉTLAP**

<b>MEGNEVEZÉS</b>	<b>TÍZÓRAI</b>	<b>EBÉD</b>	<b>UZSONNA</b>
<b>HÉTFŐ</b>	Kakaó Foszlós kalács	Zöldséges vajasgaluskaleves Bakonyi sertéstokány tésztával Teljes kiőrlésű kenyér	Gépsonka Margarin Magvas kenyér Jégcsapretek
sótartalom:	0,1g	1,7g	0,2g
allergének:	1,2,3	1,2,3,4	1,3,6
<b>KEDD</b>	Gyümölcs tea Diákcsemege Margarin Fehér kenyér Zöldpaprika	Lencseleves Borzas csirkemellszelet tepsiben sütve Sárgarépafozélék Teljes kiőrlésű kenyér	Túrórudi Banán
sótartalom:	0,2g	1,6g	1g
allergének:	1,3	1,2,3,4,7	3
<b>SZERDA</b>	Gyümölcs joghurt Korpás kifli	Majorannás májgaluskaleves Rakott kelkáposzta	Olasz felvágott Margarin Félbarna kenyér Kígyóuborka
sótartalom:	0,1g	1,6g	1,2,3
allergének:	1,3,	1,2,3,4	0,2g
<b>CSÜTÖRTÖK</b>	Citromos tea Zöldséges szelet Margarin Korpás kenyér Jégcsapretek	Csontleves csigatésztával Mustáros tarja hagymás krumplival Teljes kiőrlésű kenyér Savanyúság	Omlós keksz csokidarabokkal Mandarin
sótartalom:	0,2g	1,6g	0,2g
allergének:	1,3	1,2,3,4	1,3,2,6
<b>PÉNTEK</b>	Tej Fahéjas csiga	Zöldborsóleves Milánói makaróni Teljes kiőrlésű kenyér Alma	Natúr vajkrém Fehér kenyér Zöldpaprika
sótartalom:	0,2g	1,6g	0,2g
allergének:	1,3,2	1,2,3,4	1,3
<b>ALLERGÉNEK: 1: GLUTÉN; 2: TOJÁS; 3: TEJ; 4: ZELLER; 5: MUSTÁR; 6: SZEZÁMMAG; 7: HAL; 8. SZÓJA;</b>			
<b>9: DIÓ; 10. MOGYORÓ; 11. CSILLAGFÜRT; 12, KÉN-DIOXID; 13. RÁK; 14. PUHATESTŰEK;</b>			
Dobroczi Pálné élelmezésvezető			
Szükség szerinti étlapváltozásért előre is elnézést kérünk, megértésüket köszönjük!			
A ciprus félék (mandarin, narancs, citrom) héja fogyasztásra alkalmatlan.			