SULI étlap Tervezet
2026.09.07- 2026.09.11.

Étkezés 37.hét	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai	Vajas kenyér, párizsi	Szalámis pizza	Körözöttes kenyér	Csirkemell sonka vajas kenyér paradicsom	Májkrémes zsemle, paprika
Ebéd	Kertész leves	Árpagyöngy leves	Palóc leves	Paradicsom leves	Karalábé leves
	Csikós tokány Tészta	Gyümölcs mártás párolt csirke pirított dara	Nutellás gombóc	Debreceni sertéscsík Burgonyapüré	Bolognai penne
Uzsonna	Műzli szelet	Kakaós csiga	Balaton szelet	Gyűmölcs	Ivólé

Előfordulhat,hogy az étlapon változtatunk.

Allergének listája:
1. Glutént tartalmazó gabonafélék **2.** Rákfélék és a belőlük készült termékek **3.** Tojás és a belőle készült termékek **4.** Hal és a belőle készült termékek **5.** Földimogyoró és a belőle készült termékek **6.** Szójabab és a belőle készült termékek **7.** Tej és a belőle készült termékek
8. Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia vagy queenslandi dió és a belőle készült termékek
9. Zeller és a belőle készült termékek **10.** Mustár és a belőle készült termékek **11.** Szezámmag és a belőle készült termékek
12. Kéndioxid és az SO_2-ben kifejezett szulfitok 10mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben
13. Csillagfürt és a belőle készült termékek **14.** Puhatestűek és a belőle készült termékek

Előfordulhat, hogy az étlapon szükség esetén változtatunk.
Az étlap energia- és tápanyagtartalmának meghatározása Nutricomp Étrend 4.0 programmal készült.

Király Tiborné