

Heti étlap: 2019.04.15. - 2019.04.17. a / Napi háromszori étkeztetés szolgáltatása / 4-6 év

Hejőbábai Mesevár Óvoda és Konyha, 3593 Hejőbába, Iskola u.9.

	2019.04.15. hétfő	2019.04.16. kedd	2019.04.17. szerda	2019.04.18. csütörtök	2019.04.19. péntek	2019.04.20. szombat
T í z ó r a i	<p>Sajtos meleg szendvics *1,7* Tea Pritamin paprika</p> <p><i>En: 389 kJ /93 kc; Feh: 7,3 gr; Szh:77gr;Cuk:50gr;Só:1,4 gr; Zsír:5,2gr;Tzs:1,7gr;Kalc:0 gr</i></p> <p>Glutén, Tej</p>	<p>Tej (pasztörözött; 1,5 %) *7* Sonkás tekercs 150g *1,3,7*</p> <p><i>En: 645 kJ /154 kc; Feh: 14,7 gr; Szh:41gr;Cuk:1,9gr;Só:1,6 gr; Zsír:13gr;Tzs:3,8gr;Kalc:0 gr</i></p> <p>Glutén, Tojás, Tej</p>	<p>füstölt főtt tarja zöldhagyma Tea Kenyér (fehér) *1* Főtt tojás *3*</p> <p><i>En: 655 kJ /156 kc; Feh: 12,6 gr; Szh:78gr;Cuk:50gr;Só:1,4 gr; Zsír:7,8gr;Tzs:0,2gr;Kalc:0 gr</i></p> <p>Glutén, Tojás</p>			
E b é d	<p>Palócleves *1,3,7* Kenyér (fehér) *1* Káposztás tészta *1,3* Alma</p> <p><i>En: 1446 kJ /344 kc; Feh: 17,4 gr; Szh:93gr;Cuk:17,3gr;Só:2,3 gr; Zsír:13,2gr;Tzs:0,2gr;Kalc:0 gr</i></p> <p>Glutén, Tojás, Tej</p>	<p>Reszeltészta-leves *1,3* Finomfőzelék *1,7* Sertéspörkölt *1* Kenyér teljeskiőrlésű *1* Müzsli szelet 20g *5,6,7*</p> <p><i>En: 1403 kJ /334 kc; Feh: 24,7 gr; Szh:96gr;Cuk:12,5gr;Só:3,3 gr; Zsír:23,4gr;Tzs:2gr;Kalc:0 gr</i></p> <p>Glutén, Tojás, Földimogyoró, Szójabab, Tej</p>	<p>Csontleves *1,3,9* Fejessaláta Halrudacska (fagyasztott) *4* Burgonyapüré *7* Répatorta</p> <p><i>En: 1647 kJ /392 kc; Feh: 15,1 gr; Szh:60gr;Cuk:10,2gr;Só:7,4 gr; Zsír:19,1gr;Tzs:0,1gr;Kalc:0 gr</i></p> <p>Glutén, Tojás, Hal, Tej, Zeller</p>			
U z s o n n a	<p>Diák kifli 30g *1,7* Hella 50% növényi margarin Zala felvágott Uborka *6*</p> <p><i>En: 204 kJ /49 kc; Feh: 5,5 gr; Szh:7gr;Cuk:1,3gr;Só:1,4 gr; Zsír:16,1gr;Tzs:3,7gr;Kalc:0 gr</i></p> <p>Glutén, Szójabab, Tej</p>	<p>Löncs fv. *6* diák zsemle *1* Delma light Zöldpaprika</p> <p><i>En: 200 kJ /47 kc; Feh: 6,4 gr; Szh:20gr;Cuk:0,2gr;Só:1,6 gr; Zsír:8,1gr;Tzs:2,5gr;Kalc:0 gr</i></p> <p>Glutén, Szójabab</p>	<p>Füstölt kolbász sajtos kifli 60g *1,7* hónapos retek Mandarin</p> <p><i>En: 503 kJ /120 kc; Feh: 6,4 gr; Szh:31gr;Cuk:9,8gr;Só:1 gr; Zsír:6,4gr;Tzs:0,8gr;Kalc:0 gr</i></p> <p>Glutén, Tej</p>			
	<p><i>En: 2039 kJ /485 kc; Feh:30,2 gr; Szh:176gr;Cuk:68,5gr;Só:5,1gr;Zsír:34,6 gr; Tzs:5,7 gr;Kalc:0 gr</i></p>	<p><i>En: 2248 kJ /535 kc; Feh:45,8 gr; Szh:157gr;Cuk:14,5gr;Só:6,5gr;Zsír:44,5 gr; Tzs:8,3 gr;Kalc:0 gr</i></p>	<p><i>En: 2805 kJ /668 kc; Feh:34,1 gr; Szh:169gr;Cuk:69,9gr;Só:9,8gr;Zsír:33,3 gr; Tzs:1,1 gr;Kalc:0 gr</i></p>			

1: Glutén; 2:Rák; 3:Tojás; 4:Hal; 5:Földimogyoró; 6:Szójabab; 7:Tej; 8:Dió; 9:Zeller; 10:Mustár; 11:Szezám; 12:Szulfítok; 13:Csillagfűrt; 14:Puhatestűek

A változtatás jogát fenntartjuk.

Aláírás:

Heti étlap: 2019.04.15. - 2019.04.17. a / Napi háromszori étkezés Tej allergia étrend / 4-6 év

Hejőbábai Mesevár Óvoda és Konyha, 3593 Hejőbába, Iskola u.9.

	2019.04.15. hétfő	2019.04.16. kedd	2019.04.17. szerda	2019.04.18. csütörtök	2019.04.19. péntek	2019.04.20. szombat
T í z ó r a i	Delma light Kenyér teljeskiőrlésű *1* Pritamin paprika Tea <i>En: 359 kJ /85 kc; Feh: 4,8 gr; Szh:77gr;Cuk:50gr;Só:1,2 gr; Zsír:3gr;Tzs:0,2gr;Kalc:0 gr</i> Glutén	Kenyér teljeskiőrlésű *1* Májkrem konzerv Uborka *6* Tápszer Humana <i>En: 234 kJ /56 kc; Feh: 7 gr; Szh:35gr;Cuk:3,6gr;Só:1,5 gr; Zsír:8,4gr;Tzs:1,6gr;Kalc:68 gr</i> Glutén, Szójabab	Kenyér teljeskiőrlésű *1* Delma light Baromfi sonka Paradicsom Tápszer Humana <i>En: 262 kJ /62 kc; Feh: 9,2 gr; Szh:34gr;Cuk:3,5gr;Só:1,7 gr; Zsír:3,6gr;Tzs:0,6gr;Kalc:68 gr</i> Glutén			
E b é d	Gulyásleves *1,3,9* Kenyér (fehér) *1* Káposztás tészta *1,3* Alma <i>En: 1401 kJ /334 kc; Feh: 24,6 gr; Szh:91gr;Cuk:16,4gr;Só:2 gr; Zsír:15,8gr;Tzs:0,2gr;Kalc:0 gr</i> Glutén, Tojás, Zeller	Reszeltészta-leves *1,3* Párolt zöldség *7* Sertéspörkölt *1* Kenyér teljeskiőrlésű *1* <i>En: 872 kJ /208 kc; Feh: 16,9 gr; Szh:59gr;Cuk:1,7gr;Só:3,1 gr; Zsír:18,3gr;Tzs:0,3gr;Kalc:0 gr</i> Glutén, Tojás, Tej	Csontleves *1,3,9* Halrudacska (fagyasztott) *4* Főtt burgonya Fejessaláta <i>En: 1337 kJ /318 kc; Feh: 12,5 gr; Szh:49gr;Cuk:6,2gr;Só:7,1 gr; Zsír:10,1gr;Tzs:0gr;Kalc:0 gr</i> Glutén, Tojás, Hal, Zeller			
U z s o n n a	Kenyér teljeskiőrlésű *1* Hella 70 % növényi margarin *6* Zala felvágott Uborka *6* <i>En: 257 kJ /61 kc; Feh: 6,9 gr; Szh:26gr;Cuk:0,4gr;Só:1,8 gr; Zsír:18gr;Tzs:6,2gr;Kalc:0 gr</i> Glutén, Szójabab	diák zsemle *1* Delma light Löncs fv. *6* Zöldpaprika <i>En: 176 kJ /42 kc; Feh: 5,2 gr; Szh:20gr;Cuk:0,2gr;Só:1,4 gr; Zsír:6,1gr;Tzs:1,6gr;Kalc:0 gr</i> Glutén, Szójabab	Kenyér teljeskiőrlésű *1* Füstölt kolbász Retek Mandarin <i>En: 555 kJ /132 kc; Feh: 7,7 gr; Szh:41gr;Cuk:9,3gr;Só:1,3 gr; Zsír:5,6gr;Tzs:0,2gr;Kalc:0 gr</i> Glutén			
	<i>En: 2016 kJ /480 kc; Feh:36,3 gr; Szh:194gr;Cuk:66,8gr;Só:5gr;Zsír:36,8 gr; Tzs:6,6 gr;Kalc:0 gr</i>	<i>En: 1282 kJ /305 kc; Feh:29,2 gr; Szh:114gr;Cuk:5,5gr;Só:6gr;Zsír:32,8 gr; Tzs:3,6 gr;Kalc:68 gr</i>	<i>En: 2153 kJ /513 kc; Feh:29,4 gr; Szh:124gr;Cuk:18,9gr;Só:10,1gr;Zsír:19,4 gr; Tzs:0,8 gr;Kalc:68 gr</i>			

1: Glutén; 2:Rák; 3:Tojás; 4:Hal; 5:Földimogyoró; 6:Szójabab; 7:Tej; 8:Dió; 9:Zeller; 10:Mustár; 11:Szezám; 12:Szulfitok; 13:Csillagfürt; 14:Puhatestűek

A változtatás jogát fenntartjuk.

Aláírás:

Heti étlap: 2019.04.15. - 2019.04.17. a / Napi háromszori étkezés Vesekő étrend / 4-6 év

Hejőbábai Mesevár Óvoda és Konyha, 3593 Hejőbába, Iskola u.9.

	2019.04.15. hétfő	2019.04.16. kedd	2019.04.17. szerda	2019.04.18. csütörtök	2019.04.19. péntek	2019.04.20. szombat
T í z ó r a i	<p>Sajtos meleg szendvics *1,7* Pritamin paprika Tea</p> <p><i>En: 389 kj /93 kc; Feh: 7,3 gr; Szh:77gr;Cuk:50gr;Só:1,4 gr; Zsír:5,2gr;Tzs:1,7gr;Kalc:0 gr</i></p> <p>Glutén, Tej</p>	<p>Sonkás tekercs 150g *1,3,7* Tej (pasztörözött; 1,5 %) *7*</p> <p><i>En: 258 kj /61 kc; Feh: 5,2 gr; Szh:13gr;Cuk:0,5gr;Só:0,4 gr; Zsír:4gr;Tzs:1gr;Kalc:0 gr</i></p> <p>Glutén, Tojás, Tej</p>	<p>Baromfi sonka Delma light Kenyér teljeskiőrlésű *1* Kakaó *7* Paradicsom</p> <p><i>En: 637 kj /152 kc; Feh: 13 gr; Szh:46gr;Cuk:11gr;Só:1,7 gr; Zsír:7,3gr;Tzs:0,6gr;Kalc:0 gr</i></p> <p>Glutén, Tej</p>			
E b é d	<p>Gulyásleves *1,3,9* Kenyér (fehér) *1* Káposztás tészta *1,3* Alma</p> <p><i>En: 1401 kj /334 kc; Feh: 24,6 gr; Szh:91gr;Cuk:16,4gr;Só:2 gr; Zsír:15,8gr;Tzs:0,2gr;Kalc:0 gr</i></p> <p>Glutén, Tojás, Zeller</p>	<p>Reszeltészta-leves *1,3* Finomfőzelék *1,7* Sertéspörkölt *1* Kenyér teljeskiőrlésű *1*</p> <p><i>En: 1321 kj /315 kc; Feh: 23,8 gr; Szh:82gr;Cuk:5,9gr;Só:3,2 gr; Zsír:20,9gr;Tzs:0,4gr;Kalc:0 gr</i></p> <p>Glutén, Tojás, Tej</p>	<p>Csontleves *1,3,9* Fejessaláta Halrudacska (fagyasztott) *4* Burgonyapüré *7* Répatorta</p> <p><i>En: 939 kj /224 kc; Feh: 7,9 gr; Szh:47gr;Cuk:9,6gr;Só:6,3 gr; Zsír:8,9gr;Tzs:0,1gr;Kalc:0 gr</i></p> <p>Glutén, Tojás, Hal, Tej, Zeller</p>			
U z s o n n a	<p>Diák kifli 30g *1,7* Hella 50% növényi margarin Zala felvágott Uborka *6*</p> <p><i>En: 204 kj /49 kc; Feh: 5,5 gr; Szh:7gr;Cuk:1,3gr;Só:1,4 gr; Zsír:16,1gr;Tzs:3,7gr;Kalc:0 gr</i></p> <p>Glutén, Szójabab, Tej</p>	<p>Löncs fv. *6* diák zsemle *1* Delma light Zöldpaprika</p> <p><i>En: 176 kj /42 kc; Feh: 5,2 gr; Szh:20gr;Cuk:0,2gr;Só:1,4 gr; Zsír:6,1gr;Tzs:1,6gr;Kalc:0 gr</i></p> <p>Glutén, Szójabab</p>	<p>Füstölt kolbász Kenyér teljeskiőrlésű *1* hónapos retek Mandarin</p> <p><i>En: 537 kj /128 kc; Feh: 7,4 gr; Szh:39gr;Cuk:9gr;Só:1,3 gr; Zsír:5,7gr;Tzs:0,2gr;Kalc:0 gr</i></p> <p>Glutén</p>			
	<p><i>En: 1994 kj /475 kc; Feh:37,4 gr; Szh:175gr;Cuk:67,7gr;Só:4,8gr;Zsír:37,2 gr; Tzs:5,7 gr;Kalc:0 gr</i></p>	<p><i>En: 1755 kj /418 kc; Feh:34,2 gr; Szh:115gr;Cuk:6,5gr;Só:5gr;Zsír:31 gr; Tzs:2,9 gr;Kalc:0 gr</i></p>	<p><i>En: 2114 kj /503 kc; Feh:28,3 gr; Szh:132gr;Cuk:29,5gr;Só:9,4gr;Zsír:21,8 gr; Tzs:1 gr;Kalc:0 gr</i></p>			

1: Glutén; 2:Rák; 3:Tojás; 4:Hal; 5:Földimogyoró; 6:Szójabab; 7:Tej; 8:Dió; 9:Zeller; 10:Mustár; 11:Szezámag; 12:Szulfítok; 13:Csillagfűrt; 14:Puhatestűek

A változtatás jogát fenntartjuk.

Aláírás:

	2019.04.15. hétfő	2019.04.16. kedd	2019.04.17. szerda	2019.04.18. csütörtök	2019.04.19. péntek	2019.04.20. szombat
T i z ó r a i	Sajtos meleg szendvics *1,7* Pritamin paprika Tea <i>En: 220 kJ /52 kc; Feh: 6,5 gr; Szh:34gr;Cuk:8,5gr;Só:1,4 gr; Zsír:5,4gr;Tzs:1,7gr;Kalc:0 gr</i> <i>Glutén, Tej</i>	Sonkás tekercs 150g *1,3,7* Tej (pasztörözött; 1,5 %) *7* <i>En: 645 kJ /154 kc; Feh: 14,7 gr; Szh:41gr;Cuk:1,9gr;Só:1,6 gr; Zsír:13gr;Tzs:3,8gr;Kalc:0 gr</i> <i>Glutén, Tojás, Tej</i>	füstölt főtt tarja zöldhagyma Tea Főtt tojás *3* Kenyér (fehér) *1* <i>En: 507 kJ /121 kc; Feh: 13,2 gr; Szh:35gr;Cuk:8,5gr;Só:1,8 gr; Zsír:9,5gr;Tzs:0,2gr;Kalc:0 gr</i> <i>Glutén, Tojás</i>			
E b b é d	Palócleves *1,3,7* Kenyér (fehér) *1* Káposztás tészta *1,3* Alma <i>En: 2043 kJ /487 kc; Feh: 24 gr; Szh:122gr;Cuk:21,4gr;Só:2,5 gr; Zsír:19,1gr;Tzs:0,2gr;Kalc:0 gr</i> <i>Glutén, Tojás, Tej</i>	Reszeltészta-leves *1,3* Finomfőzelék *1,7* Sertéspörkölt *1* Kenyér teljeskiőrlésű *1* Müzsli szelet 20g *5,6,7* <i>En: 1736 kJ /413 kc; Feh: 33,1 gr; Szh:111gr;Cuk:13,8gr;Só:3,5 gr; Zsír:34,3gr;Tzs:2,1gr;Kalc:0 gr</i> <i>Glutén, Tojás, Földimogyoró, Szójabab, Tej</i>	Csontleves *1,3,9* Fejessaláta Halrudacska (fagyasztott) *4* Burgonyapüré *7* répatorta <i>En: 1881 kJ /448 kc; Feh: 16,6 gr; Szh:72gr;Cuk:12,6gr;Só:9,4 gr; Zsír:20,2gr;Tzs:0,1gr;Kalc:0 gr</i> <i>Glutén, Tojás, Hal, Tej, Zeller</i>			
U s z o n n a	Kifli *1,7* Hella 50% növényi margarin Zala felvágott Uborka *6* <i>En: 297 kJ /71 kc; Feh: 8,1 gr; Szh:39gr;Cuk:2,2gr;Só:1,7 gr; Zsír:16,9gr;Tzs:4,1gr;Kalc:0 gr</i> <i>Glutén, Szójabab, Tej</i>	Löncs fv. *6* Zsemle 56g *1* Delma light Zöldpaprika <i>En: 388 kJ /92 kc; Feh: 12 gr; Szh:59gr;Cuk:0,6gr;Só:2,5 gr; Zsír:8,8gr;Tzs:2,9gr;Kalc:0 gr</i> <i>Glutén, Szójabab</i>	Füstölt kolbász Sajtos kifli *1,7* hónapos retek Mandarin <i>En: 1100 kJ /262 kc; Feh: 9,6 gr; Szh:39gr;Cuk:9gr;Só:2,8 gr; Zsír:9,5gr;Tzs:0gr;Kalc:0 gr</i> <i>Glutén, Tej</i>			
	<i>En: 2560 kJ /610 kc; Feh:38,6 gr; Szh:194gr;Cuk:32gr;Só:5,6gr;Zsír:41,5 gr; Tzs:6,1 gr;Kalc:0 gr</i>	<i>En: 2768 kJ /659 kc; Feh:59,8 gr; Szh:211gr;Cuk:16,3gr;Só:7,6gr;Zsír:56,1 gr; Tzs:8,8 gr;Kalc:0 gr</i>	<i>En: 3487 kJ /830 kc; Feh:39,5 gr; Szh:146gr;Cuk:30,1gr;Só:14gr;Zsír:39,2 gr; Tzs:0,3 gr;Kalc:0 gr</i>			

1: Glutén; 2:Rák; 3:Tojás; 4:Hal; 5:Földimogyoró; 6:Szójabab; 7:Tej; 8:Dió; 9:Zeller; 10:Mustár; 11:Szezám; 12:Szulfítok; 13:Csillagfűrt; 14:Puhatestűek

A változtatás jogát fenntartjuk.

Aláírás:

Heti étlap: 2019.04.15. - 2019.04.17. a / Napi háromszori étkeztetés szolgáltatása / 11-14 év

Hejőbábai Mesevár Óvoda és Konyha, 3593 Hejőbába, Iskola u.9.

	2019.04.15. hétfő	2019.04.16. kedd	2019.04.17. szerda	2019.04.18. csütörtök	2019.04.19. péntek	2019.04.20. szombat
T í z ó r a i	Sajtos meleg szendvics *1,7* Pritamin paprika Tea <i>En: 222 kJ /53 kc; Feh: 6,5 gr; Szh:34gr;Cuk:9gr;Só:1,4 gr; Zsír:5,4gr;Tzs:1,7gr;Kalc:0 gr</i> Glutén, Tej	Sonkás tekerecs 150g *1,3,7* Tej (pasztörözött; 1,5 %) *7* <i>En: 645 kJ /154 kc; Feh: 14,7 gr; Szh:41gr;Cuk:1,9gr;Só:1,6 gr; Zsír:13gr;Tzs:3,8gr;Kalc:0 gr</i> Glutén, Tojás, Tej	füstölt főtt tarja zöldhagyma Főtt tojás *3* Kenyér (fehér) *1* Tea <i>En: 534 kJ /127 kc; Feh: 14 gr; Szh:41gr;Cuk:9gr;Só:2 gr; Zsír:9,6gr;Tzs:0,2gr;Kalc:0 gr</i> Glutén, Tojás			
E b b é d	Palócleves *1,3,7* Kenyér (fehér) *1* Káposztás tészta *1,3* Alma <i>En: 2145 kJ /511 kc; Feh: 27,2 gr; Szh:129gr;Cuk:21,4gr;Só:2,8 gr; Zsír:21,6gr;Tzs:0,3gr;Kalc:0 gr</i> Glutén, Tojás, Tej	reszeltészta-leves *1,3* Finomfőzelék *1,7* Sertéspörkölt *1* Kenyér teljeskiőrlésű *1* Müzlis szelet 20g *5,6,7*	Csontleves *1,3,7,9* Fejessaláta Halrudacska (fagyasztott) *4* Burgonyapüré *7* répatorta <i>En: 2238 kJ /533 kc; Feh: 19,7 gr; Szh:78gr;Cuk:13,4gr;Só:9,8 gr; Zsír:26gr;Tzs:0,1gr;Kalc:0 gr</i> Glutén, Tojás, Hal, Tej, Zeller			
U s z o n n a	Kifli *1,7* Hella 50% növényi margarin Zala felvágott Uborka *6* <i>En: 297 kJ /71 kc; Feh: 8,1 gr; Szh:39gr;Cuk:2,2gr;Só:1,7 gr; Zsír:16,9gr;Tzs:4,1gr;Kalc:0 gr</i> Glutén, Szójabab, Tej	Löncs fv. *6* Zsemle 56g *1* Delma light Zöldpaprika <i>En: 388 kJ /92 kc; Feh: 12 gr; Szh:59gr;Cuk:0,6gr;Só:2,5 gr; Zsír:8,8gr;Tzs:2,9gr;Kalc:0 gr</i> Glutén, Szójabab	Füstölt kolbász Sajtos kifli *1,7* hónapos retek Mandarin <i>En: 1100 kJ /262 kc; Feh: 9,6 gr; Szh:39gr;Cuk:9gr;Só:2,8 gr; Zsír:9,5gr;Tzs:0gr;Kalc:0 gr</i> Glutén, Tej			
	<i>En: 2664 kJ /634 kc; Feh:41,8 gr; Szh:202gr;Cuk:32,6gr;Só:5,9gr;Zsír:44 gr; Tzs:6,1 gr;Kalc:0 gr</i>	<i>En: 2894 kJ /689 kc; Feh:62,9 gr; Szh:213gr;Cuk:17,4gr;Só:7,9gr;Zsír:60,3 gr; Tzs:8,7 gr;Kalc:0 gr</i>	<i>En: 3871 kJ /922 kc; Feh:43,3 gr; Szh:157gr;Cuk:31,4gr;Só:14,6gr;Zsír:45 gr; Tzs:0,3 gr;Kalc:0 gr</i>			

1: Glutén; 2:Rák; 3:Tojás; 4:Hal; 5:Földimogyoró; 6:Szójabab; 7:Tej; 8:Dió; 9:Zeller; 10:Mustár; 11:Szezám; 12:Szulfítok; 13:Csillagfűrt; 14:Puhatestűek

A változtatás jogát fenntartjuk.

Aláírás:

Heti étlap: 2019.04.15. - 2019.04.18. a / Napi egyszeri étkeztetés szolgáltatása / 19-69 év

Hejőbábai Mesevár Óvoda és Konyha, 3593 Hejőbába, Iskola u.9.

	2019.04.15. hétfő	2019.04.16. kedd	2019.04.17. szerda	2019.04.18. csütörtök	2019.04.19. péntek	2019.04.20. szombat
Ebéd	<p>Palócleves *1,3,7* Kenyér (fehér) *1* Káposztás tészta *1,3* Alma</p>	<p>Reszelttészta-leves *1,3* Finomfőzelék *1,7* Sertéspörkölt *1* Kenyér teljeskiőrlésű *1* Müzli szelet 20g *5,6,7*</p>	<p>Csontleves *1,3,9* Fejessaláta Rántott hal *1,3,4,7,11* Burgonyapüré *7* répatorta</p>	<p>Zöldborsóleves *1,3* Sárgarépás csirkemell *1* Párolt rizs kukoricával Csemege uborka</p>		
	<p><i>En: 2722 kj /648 kc; Feh: 31 gr; Szh:150gr;Cuk:24,3gr; Só:4,4 gr; Zsír:34,4gr;Tzs:0,3gr;Kalc:0 gr</i> <i>Glutén, Tojás, Tej</i></p>	<p><i>En: 2656 kj /632 kc; Feh: 51,6 gr; Szh:141gr;Cuk:17,6gr; Só:6 gr; Zsír:76,9gr;Tzs:2,2gr;Kalc:0 gr</i> <i>Glutén, Tojás, Földimogyoró, Szójabab, Tej</i></p>	<p><i>En: 4318 kj /1028 kc; Feh: 53,3 gr; Szh:110gr;Cuk:14,7gr; Só:13 gr; Zsír:80,3gr;Tzs:0,3gr;Kalc:0 gr</i> <i>Glutén, Tojás, Hal, Tej, Zeller, Szezámag</i></p>	<p><i>En: 1525 kj /363 kc; Feh: 39,5 gr; Szh:140gr;Cuk:5,3gr;Só:5,2 gr; Zsír:24,4gr;Tzs:0,4gr;Kalc:0 gr</i> <i>Glutén, Tojás</i></p>		
Tápérték össz.	<p><i>En: 2722 kj /648 kc; Feh:31 gr;Szh:150gr;Cuk:24,3 gr;Só:4,4gr;Zsír:34,4 gr;Tzs:0,3 gr;Kalc:0 gr</i></p>	<p><i>En: 2656 kj /632 kc; Feh:51,6 gr;Szh:141gr;Cuk:17,6 gr;Só:6gr;Zsír:76,9 gr;Tzs:2,2 gr;Kalc:0 gr</i></p>	<p><i>En: 4318 kj /1028 kc; Feh:53,3 gr;Szh:110gr;Cuk:14,7 gr;Só:13gr;Zsír:80,3 gr;Tzs:0,3 gr;Kalc:0 gr</i></p>	<p><i>En: 1525 kj /363 kc; Feh:39,5 gr;Szh:140gr;Cuk:5,3gr;Só:5,2gr;Zsír:24,4 gr;Tzs:0,4 gr;Kalc:0 gr</i></p>		

1: Glutén; 2:Rák; 3:Tojás; 4:Hal; 5:Földimogyoró; 6:Szójabab; 7:Tej; 8:Dió; 9:Zeller; 10:Mustár; 11:Szezámag; 12:Szulfítok; 13:Csillagfűrt; 14:Puhatestűek

A változtatás jogát fenntartjuk.

Aláírás: