	Menü	
2019. Október 01 Kedd	Zöldségleves Rakott káposzta	1,2,3,8,9,11
2019. Október 02 Szerda	Csurgatott tésztaleves Sertéspörkölt Sárgaborsófőzelék	1,2,11
2019. Október 03 Csütörtök	Paradicsomleves Sült csirkecomb Petrezselymes burgonya Uborkasaláta	1,2,11
2019. Október 04 Péntek	Legényfogóleves Mákos metélt	1,2,3,11
2019. Október 05 Szombat	Lebbencsleves Főtt virsli Tökfőzelék Kenyér	2,3,11
2019. Október 06 Vasárnap	Brokkolileves Sajttal töltött pulykamell Párolt rizs Csemege uborka	2,3,8,11

	Menü
2019. Október 07 Hétfő	Húsleves Főtt sertéshús Paradicsommártás Főtt burgonya
2019. Október 08 Kedd	Kertészleves Dorozsmai hal 1,2,3,10,11
2019. Október 09 Szerda	Tojásleves Vagdalt Zöldbabfőzelék Kenyér Alma
2019. Október 10 Csütörtök	Almaleves Rizses csirke Csemege uborka 3,8,11
2019. Október 11 Péntek	Húsgombócleves Gránátos kocka Csemege cékla 1,2,11
2019. Október 12 Szombat	Rizsleves Sertéssült Finomfőzelék 3,11
2019. Október 13 Vasárnap	Csontleves tésztabetéttel Zöldséges csirkeragu Párolt bulgur

	Menü
2019. Október 14 Hétfő	Nyári gezemiceleves Serpenyős burgonya Csemege uborka
2019. Október 15 Kedd	Sertésragu leves Túrós batyu 1,2,3,11
2019. Október 16 Szerda	Tarhonya leves Főtt tojás Parajfőzelék Kenyér Alma
2019. Október 17 Csütörtök	Karfiolleves Pulykasült Párolt rizs Vitaminsaláta 2,11
2019. Október 18 Péntek	Gombaleves Bolognai spagetti 1,2,3,11
2019. Október 19 Szombat	Daragaluskaleves Székelykáposzta 1,2,3,8,9,11
2019. Október 20 Vasárnap	Tavaszileves Hentestokány Párolt bulgur 1,2,8,11

	Menü
2019. Október 21 Hétfő	Húsleves Főtt sertéshús Vadas mártás Spagetti
2019. Október 22 Kedd	Karalábéleves Rántott hal Burgonya püré Csemege uborka
2019. Október 23 Szerda	Zellerleves Lecsós sertésszelet Párolt rizs
2019. Október 24Csütörtök	Csontleves tésztabetéttel Sertés aprópecsenye Zöldborsó főzelék
2019. Október 25 Péntek	Pulykaraguleves Ízes derelye Alma
2019. Október 26 Szombat	Négy évszak leves Főtt virsli Burgonyafőzelék ^{2,3,11}
2019. Október 27 Vasárnap	Zöldbableves Citromos-vajas csirkemell Párolt bulgur

	Menü
2019. Október 28 Hétfő	Húsleves Főtt sertéshús Sóskamártás Főtt burgonya ½
2019. Október 29 Kedd	Babgulyás Sajtos pogácsa 1,2,3,4,11
2019. Október 30 Szerda	Zöldségleves Vagdalt Kelkáposztafőzelék 1,2,11
2019. Október 31 Csütörtök	Fokhagymás metélt leves Budapest ragu Párolt rizs Alma

Allergén információ:

- 1. Zeller és abból készült termékek
- 2. Tojás és abból készült termékek
- 3. Tej és abból készült termékek
- 4. Szójabab és abból készült termékek
- 5. Szezámmag és abból készült termékek
- 6. Rákfélék és abból készült termékek
- 7. Puhatestűek és abból készült termékek
- 8. Mustár és abból készült termékek
- 9. Kén-dioxid SO_2 ben kifejezett szulfitok 10 mg/ kg és 10 mg/ l koncentrációt meghaladó mennyiségben
- 10. Halak és abból készült termékek
- 11. Glutént tartalmazó gabona
- 12. Földimogyoró és abból készült termékek
- 13. Diófélék
- 14. Csillagfürt és abból készült termékek

Dr. Medgyasszay Balázs	Papp Lászlóné
Főigazgató	Gazdasági igazgató
 Gyeneséné Horváth Valéria Élelmezésvezető	Kulcsár Krisztina Főszakács