



## A menü

## Hétfő

## Kedd

## Szerda

## Csütörtök

## Péntek

|   |   |   |  |  |
|---|---|---|--|--|
| <b>Gulyásleves(4-1-2-3-10)</b><br><b>Rizsfelfújt(2-1-3)</b><br><b>Kenyér-húsosleveshez(1)</b> | <b>Tarhonyaleves</b><br><b>burgonyával(1-3)</b><br><b>Vadasragu</b><br><b>sertéshúsból(1-2-10)</b><br><b>Tésztaköret(1-3)</b> | <b>Daragaluskaleves</b><br><b>zöldséges(4-1-3-2-10)</b><br><b>Lencsefőzelék(1-2-10)</b><br><b>Sült virsli</b><br><b>Kenyér-főzelékhez(1)</b><br><b>Alma</b> | <b>Karalábéleves</b><br><b>magyaros(4-1-3)</b><br><b>Sertésflekken(1)</b><br><b>Burgonyapüré(2)</b><br><b>Vegy.vág.savanyú *(10)</b> | <b>Gyümölcsleves(1-2)</b><br><b>Rántott sajt(2-1-3)</b><br><b>Párolt rizs</b><br><b>Tartármártás(3-10-2)</b> |
| Allergének  | Allergének  | Allergének  | Allergének   | Allergének   |
| TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)  | TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)MUSTÁR(10)   | TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)  | TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)   | TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)MUSTÁR(10)  |
| Tápanyagtartalom (gr)   | Tápanyagtartalom (gr)   | Tápanyagtartalom (gr)   | Tápanyagtartalom (gr)  | Tápanyagtartalom (gr)  |
| Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>1275 42 52 148 7,0 9 41   | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>995 40 37 115 4,4 9 5   | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>1425 63 52 165 7,3 13 9   | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>790 34 29 83 7,2 7 1   | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>1675 43 71 204 4,9 25 30   |

## B menü

|  |  |   |   |                       |
|--|--|---|---|-----------------------|
| <b>Gulyásleves(4-1-2-3-10)</b><br><b>Tejbenrizs(2)</b><br><b>Kenyér-húsosleveshez(1)</b> | <b>Tarhonyaleves</b><br><b>burgonyával(1-3)</b><br><b>Sertéspaprikas(2-1)</b><br><b>Tésztaköret(1-3)</b> | <b>Daragaluskaleves</b><br><b>zöldséges(4-1-3-2-10)</b><br><b>Zöldborsófőzelék(1-2)</b><br><b>Sült virsli</b><br><b>Kenyér-főzelékhez(1)</b><br><b>Alma</b> | <b>Karalábéleves</b><br><b>magyaros(4-1-3)</b><br><b>Csirkemell-natúr(1)</b><br><b>Burgonyapüré(2)</b><br><b>Vegy.vág.savanyú *(10)</b> |                       |
| Allergének   | Allergének   | Allergének  | Allergének  | Allergének            |
| TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)   | TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)  | TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)  | TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)  |                       |
| Tápanyagtartalom (gr)  | Tápanyagtartalom (gr)  | Tápanyagtartalom (gr)   | Tápanyagtartalom (gr)   | Tápanyagtartalom (gr) |
| Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>1135 38 49 124 6,4 9 18                                      | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>1094 45 45 116 5,6 11 3  | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>1096 43 37 137 7,4 11 12  | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>778 35 28 81 7,0 6 1  |                       |



## Jó étvágyat !!!

Az itt megjelölt allergén információk tájékoztató jellegűek, kérjük, hogyha kérdése van ezzel kapcsolatban érdeklődjön az élelmezésvezetőnél.  
A nyersanyagellátástól függően az étlap változhat, melyért elnézést kérünk!

\* jelölt ételek édesítőszerrel tartalmaznak



KOLLÉGIUM - F

3.hét

Étlap 2025.01.13 - 2025.01.17

Repeta Win  
Szoftver

## A menü

Hétfő

Kedd

Szerda

Csütörtök

Péntek

|   |   |  |  |  |
|---|---|--|--|--|
| <b>Karfiolleves-zöldséges(1-3-2-4-10)</b><br><b>Bácskai rizseshús(11)</b> | <b>Májgaluskaleves(4-3-1-2-10)</b><br><b>Kínai édes savanyú cs.mell</b><br><b>Bulgur(1)</b> | <b>Csurgatott tojásleves(3-1)</b><br><b>Babfőzelék(1-2)</b><br><b>Vagdalt(1-2-3)</b><br><b>Kenyér-főzelékhez(1)</b><br><b>Muffin mix</b> | <b>Brokkolikrémleves(1-2)</b><br><b>Rakottburgonya</b><br><b>kolbásszal(2-8-10-3)</b><br><b>Cékla savanyúság</b> | <b>Alföldi betyárgulyás(4-1-3)</b><br><b>Túrós csusza(1-3-2)</b> |
| Allergének  | Allergének  | Allergének   | Allergének   | Allergének   |
| TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)                                | TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)  | TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)  | TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)MUSTÁR(10)  | TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)                                 |
| Tápanyagtartalom (gr)   | Tápanyagtartalom (gr)   | Tápanyagtartalom (gr)  | Tápanyagtartalom (gr)  | Tápanyagtartalom (gr)  |
| Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>825 32 34 84 3,8 5 1                          | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>960 52 23 120 6,0 4 7   | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>1444 57 60 153 8,7 10 7  | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>945 30 54 67 5,3 21 0  | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>1147 53 58 93 4,3 13 2               |

## B menü

|   |  |  |   |                       |
|---|--|--|---|-----------------------|
| <b>Karfiolleves-zöldséges(1-3-2-4-10)</b><br><b>Bácskai tarhonyáshús(1-3)</b> | <b>Májgaluskaleves(4-3-1-2-10)</b><br><b>Borsos tokány s.húsból(1)</b><br><b>Bulgur(1)</b> | <b>Csurgatott tojásleves(3-1)</b><br><b>Zöldbabfőzelék(2-1)</b><br><b>Vagdalt(1-2-3)</b><br><b>Kenyér-főzelékhez(1)</b><br><b>Muffin mix</b> | <b>Brokkolikrémleves(1-2)</b><br><b>Paprikás burgonya</b><br><b>kolbásszal(2-8-10)</b><br><b>Cékla savanyúság</b> |                       |
| Allergének  | Allergének   | Allergének   | Allergének  | Allergének            |
| TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)                                    | TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)   | TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)  | TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)MUSTÁR(10)   |                       |
| Tápanyagtartalom (gr)   | Tápanyagtartalom (gr)  | Tápanyagtartalom (gr)  | Tápanyagtartalom (gr)   | Tápanyagtartalom (gr) |
| Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>952 39 46 81 4,4 7 2                              | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>1046 51 36 113 6,4 7 1   | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>1076 33 58 95 7,5 11 12  | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>812 25 48 55 5,8 16 1   |                       |



## Jó étvágyat !!!

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!

\* jelölt ételek édesítőszerrel tartalmaznak





## A menü

## Hétfő

## Kedd

## Szerda

## Csütörtök

## Péntek

|   |  |  |   |   |
|---|--|--|---|---|
| <b>Gombaleves tejfölös(1-2-3)<br/>Lecsós sertésszelet(1)<br/>Kuskusz(1-2)</b> | <b>Reszelttészta leves(1-3-4)<br/>Sertéspaprikas(2-1)<br/>Tésztaköret(1-3)</b> | <b>Serteshúsleves(4-1-3)<br/>Főtt burgonya<br/>Főtt sertéshús<br/>Sóskamártás(2-1)</b> | <b>Zöldborsóleves(1)<br/>Csirke gyros<br/>Kukoricás rizs<br/>Tartármártás(3-10-2)</b> | <b>Kolbászos bableves(1-8)<br/>Darásmetélt(1-3)<br/>Kenyér-húsosleveshez(1)</b> |
| Allergének  | Allergének   | Allergének   | Allergének  | Allergének  |
| TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)   | TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)   | TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)   | TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)MUSTÁR(10)   | GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)   |
| Tápanyagtartalom (gr)   | Tápanyagtartalom (gr)  | Tápanyagtartalom (gr)  | Tápanyagtartalom (gr)   | Tápanyagtartalom (gr)   |
| Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>1114 42 48 121 4,7 11 0                           | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>1075 45 49 108 5,3 10 3                            | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>789 35 19 98 6,6 6 22                                      | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>1037 32 48 109 4,1 9 6                                    | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>1455 55 51 185 8,7 13 21                            |

## B menü

|  |  |  |  |                       |
|--|--|--|--|-----------------------|
| <b>Gombaleves tejfölös(1-2-3)<br/>Csirkemell ragu<br/>Zöldséges kuskusz(1-2)</b> | <b>Reszelttészta leves(1-3-4)<br/>Csirkepörkölt(11)<br/>Tésztaköret(1-3)<br/>Őszibarack befőtt</b> | <b>Serteshúsleves(4-1-3)<br/>Főtt burgonya<br/>Főtt sertéshús<br/>Meggymartas(1-2)</b> | <b>Zöldborsóleves(1)<br/>Hentestokány<br/>sertéshúsból(1)<br/>Kukoricás rizs</b> |                       |
| Allergének   | Allergének   | Allergének   | Allergének   | Allergének            |
| TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)  | GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)   | TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)   | GLUTÉN(1)  |                       |
| Tápanyagtartalom (gr)  | Tápanyagtartalom (gr)  | Tápanyagtartalom (gr)  | Tápanyagtartalom (gr)  | Tápanyagtartalom (gr) |
| Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>871 43 39 83 4,5 8 0                                 | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>997 40 40 115 4,9 5 14   | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>807 34 15 112 5,0 6 19                                     | Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk<br>937 34 37 109 5,8 8 4                                |                       |

## Jó étvágyat !!!

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!

\* jelölt ételek édesítőszerrel tartalmaznak





## A menü

## Hétfő

## Kedd

## Szerda

## Csütörtök

## Péntek

Tavaszi zöldségleves(4)  
Bolognai spagetti(1-3)  
Sajtszórat(2)Csontleves(1-3-2-4-10)  
Zoldborsos sertésragu(1)  
Párolt rizs  
Főtt sertéshúsLebbencsleves(1-3-2-4-10)  
Chilisbab(11-8-10)  
Kenyér-főzelékhez(1)  
Ostya mogyoros(2-7)Daragaluskaleves  
zöldséges(4-1-3-2-10)  
Rakott karfiol(2)  
Kenyér félbarna(1)Tárkonyos  
csirkeraguleves(4-2-1)  
Káposztás kocka(1-3)  
Kenyér-húsosleveshez(1)

Allergének

Allergének

Allergének

Allergének

Allergének

TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)

TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)

TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)MOGYORÓ(7)

TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)

TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)

Tápanyagtartalom (gr)

Tápanyagtartalom (gr)

Tápanyagtartalom (gr)

Tápanyagtartalom (gr)

Tápanyagtartalom (gr)

Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk  
688 37 25 71 3,5 6 5Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk  
1286 46 60 124 5,2 16 0Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk  
944 38 35 125 7,1 8 5Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk  
1004 41 45 94 6,0 8 1Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk  
1076 56 42 112 5,4 7 6

## B menü

Tavaszi zöldségleves(4)  
Rakott tészta(3-1-2)Csontleves(1-3-2-4-10)  
Zöldborsós csirkemáj  
Párolt rizsLebbencsleves(1-3-2-4-10)  
Pásztortarhonya(2-8-10-3)  
Kenyér-főzelékhez(1)  
Ostya mogyoros(2-7)Daragaluskaleves  
zöldséges(4-1-3-2-10)  
Rakott brokkoli(2-1)

Allergének

Allergének

Allergének

Allergének

Allergének

TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)

TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)

TEJ(2)GLUTÉN(1)SZÓJA(8)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)MOGYORÓ(7)

TEJ(2)GLUTÉN(1)TOJÁS(3)ZELLER(4)MUSTÁR(10)

Tápanyagtartalom (gr)

Tápanyagtartalom (gr)

Tápanyagtartalom (gr)

Tápanyagtartalom (gr)

Tápanyagtartalom (gr)

Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk  
521 23 17 62 2,5 4 3Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk  
915 34 27 121 5,1 4 0Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk  
1132 33 50 143 6,1 10 6Kcal F Zs Sz Só T.zs Cuk  
794 31 44 55 3,5 9 0

## Jó étvágyat !!!

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!

\* jelölt ételek édesítőszerrel tartalmaznak

