



MECSEK Bistro Kft.

49. hét (2017-12-04 - 2017-12-10)

Menü: **Waldorf**



Étkez és	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Ebéd	<ul style="list-style-type: none"> · Kacsahúsleves vajas galuskával [1!, 7!, 9!] · Tarkabab főzelék, stefánia vagdalttal [1!, 7!] 	<ul style="list-style-type: none"> · Pikáns, mustáros lencseleves [3!, 7!] · Házi cordon bleu, párolt rizs [1!, 3!, 7!] 	<ul style="list-style-type: none"> · Zabgaluskaleves zöldségekkel [1!, 3!, 9!] · Főtt burgonya · Paradicsomos húsgombóc gerslivel [1!, 3!, 7!] 	<ul style="list-style-type: none"> · Tejfeles zöldségleves [1!, 3!, 7!, 9!] · Zöldséges brassói aprópecsenye 	<ul style="list-style-type: none"> · Sárgabosógulyás [3!, 7!] · Vargabéles [1!, 3!, 7!] · alma

Óvodás	só: 1.8310 g energia (Joule): 2228.4220 kJ zsír: 31.7640 g állati eredetű fehérje: 16.5480 g szénhidrát: 34.1530 g cukor: 2.6490 g kalcium: 29.4120 mg növényi eredetű fehérje:	só: 1.3810 g energia (Joule): 2220.9600 kJ zsír: 22.8870 g állati eredetű fehérje: 27.4090 g szénhidrát: 40.3670 g cukor: 1.9500 g kalcium: 86.1880 mg növényi eredetű fehérje:	só: 1.2730 g energia (Joule): 2912.0280 kJ zsír: 31.3170 g állati eredetű fehérje: 15.5240 g szénhidrát: 76.9520 g cukor: 26.0190 g kalcium: 55.2580 mg növényi eredetű fehérje:	só: 2.7930 g energia (Joule): 2202.9010 kJ zsír: 29.1980 g állati eredetű fehérje: 13.6290 g szénhidrát: 43.4000 g cukor: 5.1260 g kalcium: 50.9700 mg növényi eredetű fehérje:	só: 1.6550 g energia (Joule): 2166.8890 kJ zsír: 22.6210 g állati eredetű fehérje: 20.3930 g szénhidrát: 53.7090 g cukor: 18.1850 g kalcium: 73.0300 mg növényi eredetű fehérje:
Alsós	só: 2.2890 g energia (Joule): 2785.5280 kJ zsír: 39.7070 g állati eredetű fehérje: 20.6850 g szénhidrát: 42.6930 g cukor: 3.3110 g kalcium: 36.7660 mg növényi eredetű fehérje:	só: 1.7260 g energia (Joule): 3149.3780 kJ zsír: 38.6070 g állati eredetű fehérje: 34.2970 g szénhidrát: 50.4120 g cukor: 2.4390 g kalcium: 107.8200 mg növényi eredetű fehérje:	só: 1.5910 g energia (Joule): 3640.0350 kJ zsír: 39.1470 g állati eredetű fehérje: 19.4040 g szénhidrát: 96.1900 g cukor: 32.5240 g kalcium: 69.0730 mg növényi eredetű fehérje:	só: 3.4900 g energia (Joule): 2753.6270 kJ zsír: 36.4990 g állati eredetű fehérje: 17.0370 g szénhidrát: 54.2490 g cukor: 6.4070 g kalcium: 63.7130 mg növényi eredetű fehérje:	só: 2.0680 g energia (Joule): 2677.9200 kJ zsír: 28.2040 g állati eredetű fehérje: 25.5080 g szénhidrát: 65.7160 g cukor: 21.5760 g kalcium: 91.3310 mg növényi eredetű fehérje:
Felső	só: 2.4410 g energia (Joule): 2971.2290 kJ zsír: 42.3530 g állati eredetű fehérje: 22.0640 g szénhidrát: 45.5380 g cukor: 3.5320 g kalcium: 39.2160 mg növényi eredetű fehérje:	só: 1.8400 g energia (Joule): 2976.6180 kJ zsír: 29.9530 g állati eredetű fehérje: 39.0380 g szénhidrát: 53.8060 g cukor: 2.6010 g kalcium: 114.9740 mg növényi eredetű fehérje:	só: 1.6950 g energia (Joule): 3880.4010 kJ zsír: 41.7150 g állati eredetű fehérje: 20.6520 g szénhidrát: 102.5990 g cukor: 34.6900 g kalcium: 73.5640 mg növényi eredetű fehérje:	só: 3.7230 g energia (Joule): 3054.7700 kJ zsír: 38.9910 g állati eredetű fehérje: 18.1720 g szénhidrát: 63.8670 g cukor: 6.8340 g kalcium: 71.5600 mg növényi eredetű fehérje:	só: 2.2330 g energia (Joule): 3119.8640 kJ zsír: 30.8130 g állati eredetű fehérje: 29.7340 g szénhidrát: 80.8890 g cukor: 23.0290 g kalcium: 102.0400 mg növényi eredetű fehérje:

Allergén anyag kódok (szögletes zárójelben)

1	Glutént tartalmazó gabona és azokból készült termékek	2	Rákkélek és azokból készült termékek	3	Tojás és abból készült termékek	4	Halak és azokból készült termékek
5	Földimogyoró és abból készült termékek	6	Szójabab és abból készült termékek	7	Tej és abból készült termékek (belértve a laktózt is)	8	Diófélék és azokból készült termékek
9	Zeller és abból készült termékek	1	Mustár és abból készült termékek	11	Szezámmag és abból készült termékek	12	Kén-dioxid és SO2-ben kifejezett
13	Csillagfűrt és a belőle készült termékek	1	Puhatestűk és a belőlük készült termékek				

MECSEK Bistro Kft.

50. hét (2017-12-11 - 2017-12-17)

Menü: **Waldorf**

Étkez és	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Ebéd	<ul style="list-style-type: none"> · Zöldborsóleves házi csipetkével [1!, 3!] · Sokmagos rántott csirkemell, zöldséges rizs [1!, 3!, 7!] · Erzszi néni káposztasalát 	<ul style="list-style-type: none"> · Marhahúslev es lúdgégével [12!] · Főtt pulykahús, meggy mártás, pirított dara [1!] 	<ul style="list-style-type: none"> · Magyaros zöldséglevés [1!, 3!, 9!] · Kemencés tőkehalporció, zöldséges burgonyával [1!, 3!, 4!] 	<ul style="list-style-type: none"> · Erőlevés eperlevéllel [1!, 3!, 9!] · Lencsefőzelék, sertéspörkölt [1!, 7!] 	<ul style="list-style-type: none"> · Tanyasi csirkejavaleves [3!, 9!] · Bolognai lasagne [1!, 3!, 7!] · banán

Övodás	só: 1.7820 g energia (Joule): 2459.9170 kJ zsír: 14.7130 g állati eredetű fehérje: 25.3880 g szénhidrát: 77.7790 g cukor: 15.5180 g kalcium: 160.1260 mg növényi eredetű fehérje:	só: 1.9820 g energia (Joule): 2327.3940 kJ zsír: 21.6920 g állati eredetű fehérje: 26.9520 g szénhidrát: 59.5260 g cukor: 17.5860 g kalcium: 0.0360 mg növényi eredetű fehérje:	só: 1.7910 g energia (Joule): 2322.6550 kJ zsír: 18.1410 g állati eredetű fehérje: 23.7380 g szénhidrát: 68.0640 g cukor: 3.3180 g kalcium: 42.6000 mg növényi eredetű fehérje:	só: 2.0450 g energia (Joule): 2349.8450 kJ zsír: 20.7300 g állati eredetű fehérje: 20.2000 g szénhidrát: 53.7240 g cukor: 2.6810 g kalcium: 34.0080 mg növényi eredetű fehérje:	só: 1.4000 g energia (Joule): 2656.2120 kJ zsír: 33.5510 g állati eredetű fehérje: 24.6290 g szénhidrát: 55.2870 g cukor: 19.6650 g kalcium: 70.0740 mg növényi eredetű fehérje:
Alsós	só: 2.2270 g energia (Joule): 3041.0860 kJ zsír: 18.3830 g állati eredetű fehérje: 31.7530 g szénhidrát: 95.3880 g cukor: 17.5620 g kalcium: 180.2000 mg növényi eredetű fehérje:	só: 2.4770 g energia (Joule): 2909.2430 kJ zsír: 27.1150 g állati eredetű fehérje: 33.6900 g szénhidrát: 74.4090 g cukor: 21.9840 g kalcium: 0.0450 mg növényi eredetű fehérje:	só: 2.2380 g energia (Joule): 2809.8830 kJ zsír: 20.1960 g állati eredetű fehérje: 29.6900 g szénhidrát: 85.0810 g cukor: 4.1480 g kalcium: 53.2930 mg növényi eredetű fehérje:	só: 2.5560 g energia (Joule): 2937.3140 kJ zsír: 25.9120 g állati eredetű fehérje: 25.2500 g szénhidrát: 67.1570 g cukor: 3.3510 g kalcium: 42.5110 mg növényi eredetű fehérje:	só: 1.7500 g energia (Joule): 3244.3390 kJ zsír: 41.9350 g állati eredetű fehérje: 30.8030 g szénhidrát: 64.8760 g cukor: 20.3470 g kalcium: 87.6350 mg növényi eredetű fehérje:
Felső	só: 2.3740 g energia (Joule): 3439.7870 kJ zsír: 20.1290 g állati eredetű fehérje: 34.1250 g szénhidrát: 111.2780 g cukor: 19.2060 g kalcium: 196.6510 mg növényi eredetű fehérje:	só: 2.6420 g energia (Joule): 3103.1920 kJ zsír: 28.9230 g állati eredetű fehérje: 35.9360 g szénhidrát: 79.3690 g cukor: 23.4480 g kalcium: 0.0480 mg növényi eredetű fehérje:	só: 2.3860 g energia (Joule): 2996.2860 kJ zsír: 21.5250 g állati eredetű fehérje: 31.6500 g szénhidrát: 90.7520 g cukor: 4.4240 g kalcium: 56.8000 mg növényi eredetű fehérje:	só: 2.7260 g energia (Joule): 3133.1260 kJ zsír: 27.6390 g állati eredetű fehérje: 26.9330 g szénhidrát: 71.6330 g cukor: 3.5750 g kalcium: 45.3440 mg növényi eredetű fehérje:	só: 1.8660 g energia (Joule): 3439.2290 kJ zsír: 44.7100 g állati eredetű fehérje: 32.8030 g szénhidrát: 68.0700 g cukor: 20.5720 g kalcium: 93.4320 mg növényi eredetű fehérje:

Allergén anyag kódok (szögletes zárójelben)

1	Glutént tartalmazó gabona és azokból készült termékek	2	Rákkfélek és azokból készült termékek	3	Tojás és abból készült termékek	4	Halak és azokból készült termékek
5	Földimogyoró és abból készült termékek	6	Szójabab és abból készült termékek	7	Tej és abból készült termékek (belértve a laktózt is)	8	Diófélék és azokból készült termékek
9	Zeller és abból készült termékek	1	Mustár és abból készült termékek	11	Szezám és abból készült termékek	12	Kén-dioxid és SO ₂ -ben kifejezett
13	Csillagfürt és a belőle készült termékek	1	Puhatestűk és a belőlük készült termékek				

MECSEK Bistro Kft.

51. hét (2017-12-18 - 2017-12-24)

Menü: **Waldorf**

Étkez és	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Ebéd	<ul style="list-style-type: none"> Tyúkhúsleves kerti zöldségekkel Csirkemellgyros, sült burgonya, friss joghurtos saláta [7!] <p>só: 1.865 g; E (J): 2075.812 kJ zsír: 17.177 g; á.feh: 28.004 g szénh: 48.269 g; cuk: 13.117 g Ca: 146.628 mg; n.feh: 6.811 g E (c): 494.388 kcal; kol: 47.520</p>	<ul style="list-style-type: none"> Csontleves répás galuskával [1!, 3!, 9!] Marosmenti tokány, szarvacska tészta [1!, 3!, 7!] <p>só: 0.706 g; E (J): 2318.713 kJ zsír: 28.770 g; á.feh: 13.505 g szénh: 50.301 g; cuk: 17.992 g Ca: 49.750 mg; n.feh: 6.950 g E (c): 550.980</p>	<ul style="list-style-type: none"> Téli vegyes zöldségleves [1!, 3!, 9!] Kukoricapehely bundás sertésszelet, bébirépás barna rizs [1!, 3!, 7!] <p>só: 2.053 g; E (J): 2292.533 kJ zsír: 19.776 g; á.feh: 19.310 g szénh: 65.109 g; cuk: 5.262 g Ca: 18.780 mg; n.feh: 4.874 g</p>		
Övodás	<p>só: 1.8650 g energia (Joule): 2075.8120 kJ zsír: 17.1770 g állati eredetű fehérje: 28.0040 g szénhidrát: 48.2690 g cukor: 13.1170 g kalcium: 146.6280 mg növényi eredetű fehérje:</p>	<p>só: 0.7060 g energia (Joule): 2318.7130 kJ zsír: 28.7700 g állati eredetű fehérje: 13.5050 g szénhidrát: 50.3010 g cukor: 17.9920 g kalcium: 49.7500 mg növényi eredetű fehérje:</p>	<p>só: 2.0530 g energia (Joule): 2292.5330 kJ zsír: 19.7760 g állati eredetű fehérje: 19.3100 g szénhidrát: 65.1090 g cukor: 5.2620 g kalcium: 18.7800 mg növényi eredetű fehérje:</p>		
Alsós	<p>só: 2.3260 g energia (Joule): 2580.4840 kJ zsír: 21.3090 g állati eredetű fehérje: 34.5300 g szénhidrát: 60.3260 g cukor: 16.3970 g kalcium: 183.2860 mg növényi eredetű fehérje:</p>	<p>só: 0.8820 g energia (Joule): 2892.1030 kJ zsír: 35.9350 g állati eredetű fehérje: 16.7050 g szénhidrát: 62.6210 g cukor: 22.4900 g kalcium: 62.1450 mg növényi eredetű fehérje:</p>	<p>só: 2.5650 g energia (Joule): 2866.5300 kJ zsír: 24.7350 g állati eredetű fehérje: 24.1550 g szénhidrát: 81.3870 g cukor: 6.5780 g kalcium: 23.5180 mg növényi eredetű fehérje:</p>		
Felső	<p>só: 2.4920 g energia (Joule): 2943.5630 kJ zsír: 23.1990 g állati eredetű fehérje: 37.9720 g szénhidrát: 72.3720 g cukor: 17.4900 g kalcium: 200.3040 mg növényi eredetű fehérje:</p>	<p>só: 0.9400 g energia (Joule): 3089.3150 kJ zsír: 38.3200 g állati eredetű fehérje: 17.9610 g szénhidrát: 67.0650 g cukor: 23.9870 g kalcium: 66.2200 mg növényi eredetű fehérje:</p>	<p>só: 2.7360 g energia (Joule): 3171.1560 kJ zsír: 26.8610 g állati eredetű fehérje: 25.4090 g szénhidrát: 92.1050 g cukor: 7.6490 g kalcium: 24.1900 mg növényi eredetű fehérje:</p>		

Allergén anyag kódok (szögletes zárójelben)

1	Glutént tartalmazó gabona és azokból készült termékek	2	Rákfélék és azokból készült termékek	3	Tojás és abból készült termékek	4	Halak és azokból készült termékek
5	Földimogyoró és abból készült termékek	6	Szójabab és abból készült termékek	7	Tej és abból készült termékek (belértve a laktózt is)	8	Diófélék és azokból készült termékek
9	Zeller és abból készült termékek	1	Mustár és abból készült termékek	11	Szezám és abból készült termékek	12	Kén-dioxid és SO ₂ -ben kifejezett
13	Csillagfűrt és a belőle készült termékek	1	Puhatestűek és a belőlük készült termékek				

