

# Étlap ( alsó tagozatosok 7-10 )

2017.09.04 - 2017.09.10

<b>Hétfő</b> 2017.09.04	<b>Kedd</b> 2017.09.05	<b>Szerda</b> 2017.09.06	<b>Csütörtök</b> 2017.09.07	<b>Péntek</b> 2017.09.08
<p><b>Tízórai</b></p> <p><b>Tej. Kormino. Sajtkrém.</b></p> <p>E:1 162(Kj) 278(KCal) F: 31(g)Kol: 33(g)Sz: 40(g) Zsir: 7(g)Cuk: 0(g)Só: 0(g) Tel.Zs: 1(g)Ca: 231(mg) Allergén:Tej,Glutén,</p>	<p><b>Tej 1,5%. Mogyoróskrém. Vajas kifli.</b></p> <p>E:1 460(Kj) 349(KCal) F: 13(g)Kol: 24(g)Sz: 49(g) Zsir: 10(g)Cuk: 0(g)Só: 1(g) Tel.Zs: 0(g)Ca: 305(mg) Allergén:Tej,Glutén,</p>	<p><b>Tea. Túrókrém snidlinges. Teljes kiőrlésű kenyér.</b></p> <p>E:1 370(Kj) 328(KCal) F: 12(g)Kol: 15(g)Sz: 60(g) Zsir: 4(g)Cuk: 15(g)Só: 2(g) Tel.Zs: 0(g)Ca: 38(mg) Allergén:</p>	<p><b>Tejeskávé. Teavaj. Fonott kalács.</b></p> <p>E:1 783(Kj) 426(KCal) F: 14(g)Kol: 59(g)Sz: 54(g) Zsir: 16(g)Cuk: 10(g)Só: 0(g) Tel.Zs: 1(g)Ca: 241(mg) Allergén:Tej,Glutén,Tojás,</p>	<p><b>Tej. Margarin. Gépsonka. Kenyer. Uborka kigyó.</b></p> <p>E:1 536(Kj) 367(KCal) F: 16(g)Kol: 18(g)Sz: 35(g) Zsir: 17(g)Cuk: 0(g)Só: 1(g) Tel.Zs: 4(g)Ca: 195(mg) Allergén:Tej,Glutén,</p>
<p><b>Ebéd</b></p> <p><b>Minesztrone leves. Majorannás pulykatokány. Burgonyapüré. Gyümölcs saláta.</b></p> <p>E:2 870(Kj) 687(KCal) F: 29(g)Kol: 44(g)Sz: 84(g) Zsir: 24(g)Cuk: 1(g)Só: 6(g) Tel.Zs: 3(g)Ca: 201(mg) Allergén:Zeller,Tej,</p>	<p><b>Húsgombóclevés. Főtt kemény tojás. Paraj főzelék. Főtt burgonya kis adag. Múzli szelet.</b></p> <p>E:2 398(Kj) 574(KCal) F: 23(g)Kol:245(g)Sz: 79(g) Zsir: 16(g)Cuk: 2(g)Só: 4(g) Tel.Zs: 1(g)Ca: 421(mg) Allergén:Zeller,Glutén,Tojás,Tej,</p>	<p><b>Fokhagymakrémleves. Puffasztott köles. Sült csirke-comb. Kukoricás rizs. Uborka saláta.</b></p> <p>E:3 463(Kj) 828(KCal) F: 27(g)Kol: 2(g)Sz:121(g) Zsir: 15(g)Cuk: 8(g)Só: 25(g) Tel.Zs: 1(g)Ca: 69(mg) Allergén:</p>	<p><b>Zöldség leves korpa galuskával. Bakonyi s.tokány. Kuszkus. Céklasaláta.</b></p> <p>E:190 115(Kj) 45 482(KCal) F:743(g)Kol: 59(g)Sz:5 576(g) Zsir:2 104(g)Cuk: 3(g)Só:225(g) Tel.Zs:203(g)Ca: 96(mg) Allergén:Tej,Glutén,</p>	<p><b>Csirke raguleves. Meggyes palacsinta. Gyümölcs.</b></p> <p>E: 806(Kj) 193(KCal) F: 13(g)Kol: 3(g)Sz: 18(g) Zsir: 7(g)Cuk: 0(g)Só: 0(g) Tel.Zs: 1(g)Ca: 66(mg) Allergén:Zeller,</p>
<p><b>Uzsonna</b></p> <p><b>Zala felvágott. Margarin. Teljes kiőrlésű kenyér. Uborka kigyó.</b></p> <p>E:1 573(Kj) 376(KCal) F: 11(g)Kol: 23(g)Sz: 39(g) Zsir: 18(g)Cuk: 0(g)Só: 1(g) Tel.Zs: 5(g)Ca: 26(mg) Allergén:Szójabab,Glutén,</p>	<p><b>Kocka sajt. Teavaj. Teljes kiőrlésű kenyér. Zöldpaprika.</b></p> <p>E:1 655(Kj) 396(KCal) F: 12(g)Kol: 67(g)Sz: 47(g) Zsir: 17(g)Cuk: 1(g)Só: 1(g) Tel.Zs: 3(g)Ca: 174(mg) Allergén:Tej,</p>	<p><b>Csemege felvágott. Margarin. Barna magvas zsemle. Paradicsom.</b></p> <p>E:1 658(Kj) 397(KCal) F: 6(g)Kol: 0(g)Sz: 26(g) Zsir: 17(g)Cuk: 0(g)Só: 1(g) Tel.Zs: 3(g)Ca: 20(mg) Allergén:</p>	<p><b>Házi tonhalkrém. Cítróm karika. Teljes kiőrlésű kenyér.</b></p> <p>E:1 478(Kj) 354(KCal) F: 11(g)Kol: 0(g)Sz: 44(g) Zsir: 14(g)Cuk: 0(g)Só: 2(g) Tel.Zs: 3(g)Ca: 22(mg) Allergén:Halak,</p>	<p><b>Natur joghurt. Briós.</b></p> <p>E:56 257(Kj) 13 459(KCal) F:686(g)Kol:240(g)Sz:954(g) Zsir:724(g)Cuk: 2(g)Só: 0(g) Tel.Zs:2 640(g)Ca: 36 224(mg) Allergén:Glutén,Tojás,Tej,</p>

# Étlap ( alsó tagozatosok 7-10 )

2017.09.11 - 2017.09.17

<b>Hétfő</b> 2017.09.11	<b>Kedd</b> 2017.09.12	<b>Szerda</b> 2017.09.13	<b>Csütörtök</b> 2017.09.14	<b>Péntek</b> 2017.09.15
<p><b>Tízórai</b></p> <p><b>Tej.</b> <b>Kocka sajt sonkás.</b> <b>Zsemle.</b> <b>Paradicsom.</b></p> <p>E:20 355(Kj) 4 870(KCal) F:171(g)Kol:2 693(g)Sz:257(g) Zsir:353(g)Cuk:123(g)Só: 19(g) Tel.Zs:225(g)Ca: 12 674(mg) Allergén:Tej,Glutén,</p>	<p><b>Gyümölcs tea.</b> <b>Házi csirkehúskrém.</b> <b>Teljes kiőrlésű zsemle.</b></p> <p>E:1 086(Kj) 260(KCal) F: 10(g)Kol: 1(g)Sz: 26(g) Zsir: 13(g)Cuk: 2(g)Só: 2(g) Tel.Zs: 3(g)Ca: 24(mg) Allergén:Glutén,</p>	<p><b>Tej.</b> <b>Turós papucs.</b></p> <p>E:114 115(Kj) 27 300(KCal) F:995(g)Kol: 18(g)Sz:3 738(g) Zsir:832(g)Cuk: 0(g)Só: 0(g) Tel.Zs: 0(g)Ca: 2 677(mg) Allergén:Tej,</p>	<p><b>Kakaós tej.</b> <b>Teavaj.</b> <b>Fonott kalács.</b></p> <p>E:1 761(Kj) 421(KCal) F: 12(g)Kol: 53(g)Sz: 57(g) Zsir: 16(g)Cuk: 15(g)Só: 0(g) Tel.Zs: 1(g)Ca: 184(mg) Allergén:Tej,Glutén,Tojás,</p>	<p><b>Házi gyümölcsjoghurt.</b> <b>Kornspitz kifli.</b></p> <p>E:1 681(Kj) 402(KCal) F: 16(g)Kol: 2(g)Sz: 54(g) Zsir: 12(g)Cuk: 0(g)Só: 1(g) Tel.Zs: 26(g)Ca: 384(mg) Allergén:Tej,Glutén,</p>
<p><b>Ebéd</b></p> <p><b>Sárgaborsó leves.</b> <b>Hentes sertés tokány.</b> <b>Petrezselymes burgonya.</b> <b>Gyümölcs.</b></p> <p>E:2 613(Kj) 625(KCal) F: 24(g)Kol: 48(g)Sz: 78(g) Zsir: 20(g)Cuk: 0(g)Só: 4(g) Tel.Zs: 3(g)Ca: 84(mg) Allergén:Glutén,</p>	<p><b>Tarhonya leves zöldséges.</b> <b>Hamburger.</b> <b>Paradicsomos káposzta főzelék.</b> <b>Tejszelet.</b></p> <p>E:42 606(Kj) 10 193(KCal) F:335(g)Kol:405(g)Sz:1 946(g) Zsir: 78(g)Cuk: 3(g)Só: 25(g) Tel.Zs: 5(g)Ca: 4 032(mg) Allergén:Glutén,Tej,</p>	<p><b>Hagymakrémleves.</b> <b>Fűszeres lazacfilé piritott magvakkal.</b> <b>Citrom mártás.</b> <b>Zöldséges barna rizs.</b></p> <p>E:57 855(Kj) 13 841(KCal) F:292(g)Kol:1 210(g)Sz:1 318(g) Zsir:791(g)Cuk:125(g)Só:165(g) Tel.Zs: 58(g)Ca: 4 087(mg) Allergén:Tej,Glutén,</p>	<p><b>Tojás leves.</b> <b>Zöldbab főzelék.</b> <b>Rántott csirke-mell.</b> <b>Túró Rudi.</b></p> <p>E:3 751(Kj) 897(KCal) F: 41(g)Kol:272(g)Sz: 68(g) Zsir: 49(g)Cuk: 20(g)Só: 1(g) Tel.Zs: 11(g)Ca: 204(mg) Allergén:Tej,Glutén,Tojás,</p>	<p><b>Gulyásleves.</b> <b>Szilvás gombóc.</b> <b>Rostos gyümölcsle.</b></p> <p>E:3 650(Kj) 873(KCal) F: 21(g)Kol: 68(g)Sz:154(g) Zsir: 15(g)Cuk: 20(g)Só: 2(g) Tel.Zs: 2(g)Ca: 107(mg) Allergén:Zeller,Glutén,Tojás,Tej,</p>
<p><b>Uzsonna</b></p> <p><b>Gépsonka.</b> <b>Teavaj.</b> <b>Teljes kiőrlésű kenyér.</b> <b>Retek hasáb.</b></p> <p>E:1 569(Kj) 375(KCal) F: 17(g)Kol: 35(g)Sz: 42(g) Zsir: 15(g)Cuk: 0(g)Só: 1(g) Tel.Zs: 2(g)Ca: 16(mg) Allergén:Tej,Glutén,</p>	<p><b>Pizzás csiga.</b> <b>Gyümölcs.</b></p> <p>E:2 246(Kj) 537(KCal) F: 9(g)Kol: 0(g)Sz: 54(g) Zsir: 23(g)Cuk: 0(g)Só: 5(g) Tel.Zs: 0(g)Ca: 13(mg) Allergén:Glutén,Tojás,</p>	<p><b>Libamájás krém.</b> <b>Teljes kiőrlésű kenyér.</b> <b>Zöldpaprika.</b></p> <p>E: 968(Kj) 232(KCal) F: 9(g)Kol: 4(g)Sz: 45(g) Zsir: 1(g)Cuk: 0(g)Só: 1(g) Tel.Zs: 0(g)Ca: 21(mg) Allergén:</p>	<p><b>Marhapárizsi.</b> <b>Margarin.</b> <b>Teljes kiőrlésű kenyér.</b> <b>Gyümölcs.</b></p> <p>E:1 554(Kj) 372(KCal) F: 9(g)Kol: 0(g)Sz: 52(g) Zsir: 14(g)Cuk: 0(g)Só: 1(g) Tel.Zs: 3(g)Ca: 27(mg) Allergén:</p>	<p><b>Kolbászkрем.</b> <b>Teljes kiőrlésű kenyér.</b> <b>Lila hagyma.</b></p> <p>E:1 874(Kj) 448(KCal) F: 16(g)Kol: 3(g)Sz: 70(g) Zsir: 10(g)Cuk: 0(g)Só: 2(g) Tel.Zs: 4(g)Ca: 39(mg) Allergén:Glutén,</p>

# Étlap ( alsó tagozatosok 7-10 )

2017.09.18 - 2017.09.24

<b>Hétfő</b> 2017.09.18	<b>Kedd</b> 2017.09.19	<b>Szerda</b> 2017.09.20	<b>Csütörtök</b> 2017.09.21	<b>Péntek</b> 2017.09.22
<p><b>Tízórai</b></p> <p><b>Citromos tea. Rákóczi szalámi. Margarin. Teljes kiőrlésű kenyér. Paradicsom.</b></p> <p>E:19 637(Kj) 4 698(KCal) F: 19(g)Kol: 0(g)Sz:1 064(g) Zsir: 27(g)Cuk:1 000(g)Só: 1(g) Tel.Zs: 3(g)Ca: 13(mg) Allergén:Glutén,</p>	<p><b>Karamellás tej. Teavaj. Briós.</b></p> <p>E:2 075(Kj) 496(KCal) F: 14(g)Kol: 59(g)Sz: 65(g) Zsir: 19(g)Cuk: 22(g)Só: 0(g) Tel.Zs: 1(g)Ca: 264(mg) Allergén:Tej,Glutén,Tojás,</p>	<p><b>Gyümölcs - Hibiszkusz tea. Kacsamájkrém. Rozskenyér. Lila hagyma.</b></p> <p>E:76 426(Kj) 18 284(KCal) F:818(g)Kol:570(g)Sz:2 812(g) Zsir:351(g)Cuk: 1(g)Só: 86(g) Tel.Zs: 80(g)Ca: 2 047(mg) Allergén:Glutén,</p>	<p><b>Tej. Margarin. Gépsonka. Teljes kiőrlésű kenyér. Zöldpaprika.</b></p> <p>E:1 934(Kj) 463(KCal) F: 21(g)Kol: 18(g)Sz: 53(g) Zsir: 17(g)Cuk: 0(g)Só: 1(g) Tel.Zs: 4(g)Ca: 197(mg) Allergén:Tej,</p>	<p><b>Tej 1,5%. Sajtos pogácsa.</b></p> <p>E:1 638(Kj) 392(KCal) F: 16(g)Kol: 76(g)Sz: 50(g) Zsir: 13(g)Cuk: 1(g)Só: 1(g) Tel.Zs: 3(g)Ca: 287(mg) Allergén:Tej,Glutén,Tojás,</p>
<p><b>Ebéd</b></p> <p><b>Almaleves. Sajtos bazsalikomos pulyka mellfilé. Grillezett zöldség. Tészta köret durum tésztával.</b></p> <p>E:3 476(Kj) 832(KCal) F: 59(g)Kol:139(g)Sz: 82(g) Zsir: 31(g)Cuk: 11(g)Só: 4(g) Tel.Zs: 5(g)Ca: 118(mg) Allergén:Glutén,Tej,</p>	<p><b>Lebbencsleves. Rántott sajt. Zöldborsó főzelék. Kakaós lekváros palacsinta.</b></p> <p>E:10 408(Kj) 2 490(KCal) F: 99(g)Kol:245(g)Sz:333(g) Zsir: 77(g)Cuk: 42(g)Só: 2(g) Tel.Zs: 17(g)Ca: 1 399(mg) Allergén:Glutén,Tojás,Tej,</p>	<p><b>Zöldséges árpagyöngy leves. Vadas setésszelet. Zsemlegombóc. Rostos gyümölcslé.</b></p> <p>E:169 892(Kj) 40 644(KCal) F:1 208(g)Kol:6 062(g)Sz:5 177(g) Zsir:1 262(g)Cuk:3 078(g)Só: 7(g) Tel.Zs:271(g)Ca: 4 749(mg) Allergén:Glutén,Tojás,</p>	<p><b>Paradicsom leves. Tavaszi rizseshús. Csemegeuborka. Müzli szelet.</b></p> <p>E:2 895(Kj) 693(KCal) F: 17(g)Kol: 37(g)Sz:106(g) Zsir: 18(g)Cuk: 10(g)Só: 3(g) Tel.Zs: 2(g)Ca: 70(mg) Allergén:</p>	<p><b>Újházy csirkeleves. Csoki sodó. Piskóta kocka. Gyümölcs.</b></p> <p>E:57 205(Kj) 13 685(KCal) F:1 669(g)Kol:990(g)Sz:446(g) Zsir:959(g)Cuk: 22(g)Só:300(g) Tel.Zs: 83(g)Ca: 2 875(mg) Allergén:Tej,Tojás,Glutén,</p>
<p><b>Uzsonna</b></p> <p><b>Zöldfűszeres szendvicsskrém. Magvas zsemle.</b></p> <p>E:62 763(Kj) 15 015(KCal) F:450(g)Kol: 0(g)Sz:2 320(g) Zsir:382(g)Cuk: 0(g)Só:100(g) Tel.Zs: 3(g)Ca: 2 000(mg) Allergén:Mustár,</p>	<p><b>Zala felvágott. Margarin. Teljes kiőrlésű kenyér. Zöldpaprika.</b></p> <p>E:1 580(Kj) 378(KCal) F: 11(g)Kol: 23(g)Sz: 39(g) Zsir: 18(g)Cuk: 0(g)Só: 1(g) Tel.Zs: 5(g)Ca: 21(mg) Allergén:Szójabab,Glutén,</p>	<p><b>Őszibarackos túrókrém. Teljes kiőrlésű zsemle. Zöldpaprika.</b></p> <p>E:9 707(Kj) 2 322(KCal) F:150(g)Kol:250(g)Sz:231(g) Zsir: 84(g)Cuk:144(g)Só: 2(g) Tel.Zs: 22(g)Ca: 990(mg) Allergén:Glutén,</p>	<p><b>Teavaj. Virágméz. Császár zsemle.</b></p> <p>E:1 353(Kj) 324(KCal) F: 7(g)Kol: 35(g)Sz: 46(g) Zsir: 12(g)Cuk: 0(g)Só: 0(g) Tel.Zs: 1(g)Ca: 30(mg) Allergén:Tej,Glutén,</p>	<p><b>Olasz felvágott. Margarin. Grehem kenyér. Uborka kigyó.</b></p> <p>E:37 207(Kj) 8 901(KCal) F:349(g)Kol:2 850(g)Sz: 41(g) Zsir:783(g)Cuk: 0(g)Só: 51(g) Tel.Zs:378(g)Ca: 221(mg) Allergén:Mustár,Glutén,</p>

# Étlap ( alsó tagozatosok 7-10 )

2017.09.25 - 2017.10.01

<b>Hétfő</b> 2017.09.25	<b>Kedd</b> 2017.09.26	<b>Szerda</b> 2017.09.27	<b>Csütörtök</b> 2017.09.28	<b>Péntek</b> 2017.09.29
<p><b>Tízórai</b></p> <p><b>Tejeskávé. Mákos burkifli.</b></p> <p>E:1 976(Kj) 473(KCal) F: 12(g)Kol: 24(g)Sz: 55(g) Zsir: 21(g)Cuk: 10(g)Só: 0(g) Tel.Zs: 0(g)Ca: 260(mg) Allergén:Tej,</p>	<p><b>Citromos tea. Főtt virsli mustár. Teljes kiőrlésű zsemle.</b></p> <p>E:21 502(Kj) 5 144(KCal) F: 9(g)Kol: 0(g)Sz:1 046(g) Zsir: 1(g)Cuk:1 000(g)Só: 1(g) Tel.Zs: 0(g)Ca: 20(mg) Allergén:Mustár,Glutén,</p>	<p><b>Tej. Lapka sajt. Margarin. Rozsos zsemle.</b></p> <p>E:45 123(Kj) 10 795(KCal) F:410(g)Kol: 18(g)Sz:2 009(g) Zsir:121(g)Cuk: 0(g)Só:100(g) Tel.Zs: 7(g)Ca: 2 357(mg) Allergén:Tej,Mustár,</p>	<p><b>Tej. Teavaj. Briós.</b></p> <p>E:1 640(Kj) 392(KCal) F: 12(g)Kol: 53(g)Sz: 42(g) Zsir: 19(g)Cuk: 2(g)Só: 0(g) Tel.Zs: 1(g)Ca: 205(mg) Allergén:Tej,Glutén,Tojás,</p>	<p><b>Gyümölcs tea. Körözött. Teljes kiőrlésű kenyér. Zöldpaprika.</b></p> <p>E:108 737(Kj) 26 014(KCal) F:1 777(g)Kol:7 000(g)Sz:770(g) Zsir:1 703(g)Cuk:194(g)Só:105(g) Tel.Zs: 70(g)Ca: 12 663(mg) Allergén:Mustár,Glutén,</p>
<p><b>Ebéd</b></p> <p><b>Brokkoli krémleves. Bakonyi gombás pulykatokány. Párolt bulgúr kis adag. Párolt zöldségköret. Túró Rudi.</b></p> <p>E:179 299(Kj) 42 894(KCal) F:2 323(g)Kol:3 344(g)Sz:5 476(g) Zsir:1 170(g)Cuk: 43(g)Só:151(g) Tel.Zs:185(g)Ca: 1 722(mg) Allergén:</p>	<p><b>Erőleves zöldségbetéttel. Száras babfőzelék. Szines vagdalt. Müzli szelet.</b></p> <p>E:49 042(Kj) 11 732(KCal) F:1 235(g)Kol:2 368(g)Sz:1 102(g) Zsir:228(g)Cuk: 2(g)Só:114(g) Tel.Zs: 12(g)Ca: 1 455(mg) Allergén:Mustár,Glutén,Tej,</p>	<p><b>Kukorica krémleves. Roston sült Tőkehalfilé. Zablisztes Ananász mártás. Párolt rizs. Vajas pogácsa.</b></p> <p>E:428 753(Kj) 102 573(KCal) F:4 095(g)Kol:6 095(g)Sz:9 666(g) Zsir:5 339(g)Cuk:887(g)Só:359(g) Tel.Zs:340(g)Ca: 19 001(mg) Allergén:Mustár,Glutén,Tej,Tojás,</p>	<p><b>Karfiol leves. Serpényös sertés szelet. Csemegeuborka. Gyümölcs.</b></p> <p>E:136 166(Kj) 32 576(KCal) F:1 513(g)Kol:3 046(g)Sz:4 317(g) Zsir:917(g)Cuk: 0(g)Só: 61(g) Tel.Zs:180(g)Ca: 3 273(mg) Allergén:Glutén,Tojás,Mustár,</p>	<p><b>Szárnyas raguleves. Hortobágyi húsos palacsinta. Palmói mártás. Gyümölcs.</b></p> <p>E:101 428(Kj) 24 265(KCal) F:853(g)Kol:4 555(g)Sz:2 102(g) Zsir:1 524(g)Cuk: 86(g)Só:245(g) Tel.Zs:119(g)Ca: 3 162(mg) Allergén:Glutén,Tojás,Mustár,</p>
<p><b>Uzsonna</b></p> <p><b>Borjúpárizsi. Margarin. Teljes kiőrlésű kenyér. Uborka kigyó.</b></p> <p>E:1 447(Kj) 346(KCal) F: 9(g)Kol: 6(g)Sz: 39(g) Zsir: 16(g)Cuk: 0(g)Só: 1(g) Tel.Zs: 5(g)Ca: 23(mg) Allergén:Glutén,</p>	<p><b>Padlizsánkrém. Magvas kenyér. Sárgarépa reszelve, szeletben.</b></p> <p>E:162 197(Kj) 38 803(KCal) F:1 245(g)Kol: 0(g)Sz:7 671(g) Zsir:224(g)Cuk: 0(g)Só:234(g) Tel.Zs: 9(g)Ca: 2 572(mg) Allergén:Mustár,</p>	<p><b>Olasz felvágott. Margarin. Teljes kiőrlésű kenyér. Uborka kigyó.</b></p> <p>E:37 322(Kj) 8 929(KCal) F:350(g)Kol:2 850(g)Sz: 47(g) Zsir:783(g)Cuk: 0(g)Só: 51(g) Tel.Zs:378(g)Ca: 223(mg) Allergén:Mustár,Glutén,</p>	<p><b>Kenőmájas. Teljes kiőrlésű kenyér. Lila hagyma.</b></p> <p>E:1 161(Kj) 278(KCal) F: 11(g)Kol: 92(g)Sz: 40(g) Zsir: 7(g)Cuk: 0(g)Só: 1(g) Tel.Zs: 2(g)Ca: 22(mg) Allergén:Glutén,</p>	<p><b>Rákóczi szalámi. Margarin. Magvas zsemle. Gyümölcs.</b></p> <p>E:63 575(Kj) 15 209(KCal) F:458(g)Kol: 0(g)Sz:2 329(g) Zsir:396(g)Cuk: 0(g)Só:100(g) Tel.Zs: 3(g)Ca: 2 013(mg) Allergén:Mustár,</p>