

'Az Atroplusz Közétkeztetési kft, az élelmiszerbiztonsági szempontjait
a HACCP rendszer üzemeltetésével biztosítja

Dátum: 2018.november 12-16-ig MEGRENDELŐ ÉTLAP BELSŐ HASZNÁLATRA

	<u>tízórai</u>	<u>ebéd</u>	<u>uzsonna</u>
<u>hétfő</u>	<u>Tej</u> <u>Margarin</u> <u>Kevert kuglóf</u>	<u>Magyaros burgonyaleves</u> <u>Zöldbabfőzelék</u> <u>Virslis</u> <u>Félbarna kenyér</u>	<u>Sonkás felvágott</u> <u>Margarin</u> <u>Teljes kiőrlésű zsemle</u> <u>Zöldpaprika</u>
<u>kedd</u>	<u>Tej</u> <u>Mogyorókrém</u> <u>Félbarna kenyér</u>	<u>Brokkolikrémleves levesgy.</u> <u>Mexikói rizseshús</u> <u>Piros káposztasaláta</u> <u>Körte</u>	<u>Gy.joghurt</u> <u>Teljes kiőrlésű kifli</u>
<u>szerda</u>	<u>Tea</u> <u>Sajtos rúd</u>	<u>Májgaluskaleves</u> <u>Spenót</u> <u>Főtt tojás</u> <u>Sós burgonya/fél</u> <u>Gyümölcs szelet</u>	<u>Csemege szalámi</u> <u>Margarin</u> <u>Teljes kiőrlésű kenyér</u> <u>Zöldpaprika</u>
<u>csütörtök</u>	<u>Tej</u> <u>Vajkrém/natúr</u> <u>Félbarna kenyér</u>	<u>Zöldséges karfiolleves</u> <u>Bolognai spagetti</u> <u>Sajt</u> <u>Ketchup</u>	<u>Körözött</u> <u>Teljes kiőrlésű zsemle</u> <u>Sárgarépa karika</u>
<u>péntek</u>	<u>Tea</u> <u>Camping sajt</u> <u>Teljes kiőrlésű kenyér</u> <u>Kígyóuborka</u>	<u>Sertésraguleves</u> <u>Túrós derelye</u> <u>Alma</u>	<u>Vaníliás croissant</u>

Elérhetőségeink:

20/322-5957/ Ráth Zsuzsa élelmezésvezető

20/297-4229 / Kiss Henrietta /20/340-4686 / Vargáné Both Anita

20/523-6707 / Bocföldei báziskonyha

20/387-6882 / Csepreg főzőkonyha

20/531-2566 / Vasvár báziskonyha

20/250-6230 /Iharosberény főzőkonyha

20/503-3996 /Gelse főzőkonyha

e-mail címünk: cegvezeto@atroplusz.hu

Kérjük tekintse meg, új honlapunkat ahonnan letöltheti heti étrendünket is: www.atroplusz.hu

A változtatás jogát fenntartjuk!!!

**Ha bármilyen üzenete, észrevétele van számunkra kérem írja meg nekünk,
mert csak így tudjuk szolgáltatásunk esetleges hibáit kijavítani! Köszönjük !**

ERZSÉBET UTALVÁNY ELFOGADÓ HELY