

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

Dátum: 2019.január 07-11-ig MEGRENDELŐ ÉTLAP BELSŐ HASZNÁLATRA

	<u>tízórai</u>	<u>ebéd</u>	<u>uzsonna</u>
hétfő	<u>Tej</u> <u>Löncs felvágott</u> <u>Margarin</u> <u>Teljes kiőrl.kenyér</u>	<u>Brokkolikrémleves levesgy.</u> <u>Halporció/Natúr</u> <u>Petrezselymes rizs</u> <u>Majonéz</u> <u>Alma</u>	<u>Gy.joghurt</u> <u>Kifli</u>
kedd	<u>Tej</u> <u>Virágméz</u> <u>Margarin</u> <u>Félbarna kenyér</u>	<u>Magyaros zellerkockaleves</u> <u>Tejfölös burgonyafőzelék</u> <u>Sertéspörkölt</u> <u>Tejszelet</u>	<u>Teavaj</u> <u>Teljes kiőrl.kenyér</u> <u>Zöldpaprika</u>
szerda	<u>Tea</u> <u>Túrós rétes</u>	<u>Zöldséges karfiolleves</u> <u>Hentestokány</u> <u>Bulgur</u> <u>Narancs</u>	<u>Főtt tojás</u> <u>Margarin</u> <u>Teljes kiőrl.zsemle</u> <u>Kígyóuborka</u>
csütörtök	<u>Tea</u> <u>Camping sajt</u> <u>Szezámagos zsemle</u>	<u>Húsleves kiskockával</u> <u>Paradicsommártás</u> <u>Főtt hús</u> <u>Törtburgonya</u> <u>Sajtos rúd</u>	<u>Paprikás szalámi</u> <u>Margarin</u> <u>Teljes kiőrl.kenyér</u> <u>Zöldpaprika</u>
péntek	<u>Kakaó</u> <u>Margarin</u> <u>Kevert kuglóf</u>	<u>Legényfogó leves csirkemájjal</u> <u>Ízes derelye</u> <u>Alma</u>	<u>Medve sajtkrém</u> <u>Teljes kiőrl.kifli</u> <u>Kígyóuborka</u>

Elérhetőségeink:

20/322-5957/ Ráth Zsuzsa élelmezésvezető

20/297-4229 / Kiss Henrietta /20/340-4686 / Varga Evelin

20/523-6707 / Bocföldei báziskonyha

20/387-6882 / Csepreg főzőkonyha

20/531-2566 / Vasvár báziskonyha

20/250-6230 /Iharosberény főzőkonyha

ERZSÉBET UHALVÁNY ELFOGADÓ HELY

e-mail címünk: cegvezeto@atroplusz.hu

Kérjük tekintsek 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 !**