

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

Dátum: 2019.február 18-22-ig MEGRENDELŐ ÉTLAP BELSŐ HASZNÁLATRA

	<u>tízórai</u>	<u>ebéd</u>	<u>uzsonna</u>
hétfő	<u>Tea</u> <u>Sonkás felvágott</u> <u>Margarin</u> <u>Teljes kiőrl.kenyér</u>	<u>Magyaros gombaleves</u> <u>Túrós metélt</u> <u>Tejföl</u> <u>Alma</u>	<u>Szeletelt sajt</u> <u>Margarin</u> <u>Félbarna kenyér</u> <u>Paradicsom</u>
kedd	<u>Tea</u> <u>Főtt virsli</u> <u>Mustár</u> <u>Zsemle</u>	<u>Májgaluskaleves</u> <u>Spenót</u> <u>Sós burgonya/fél</u> <u>Főtt tojás</u> <u>Túró Rudi</u>	<u>Teavaj</u> <u>Teljes kiőrl.kenyér</u> <u>Kaliforniai paprika</u>
szerda	<u>Kakaó</u> <u>Margarin</u> <u>Fonott kalács</u>	<u>Paradicsomleves</u> <u>Halporció/Sajtos</u> <u>Burgonyapüré</u> <u>Ecetes uborka</u>	<u>Löncs felvágott</u> <u>Margarin</u> <u>Teljes kiőrl.kenyér</u> <u>Zöldpaprika</u>
csütörtök	<u>Tej</u> <u>Vaníliás croissant</u>	<u>Csontleves eperlevéllel</u> <u>Lencsefőzelék</u> <u>Sertéspörkölt</u> <u>Félbarna kenyér</u>	<u>Vajkrém/natúr</u> <u>Teljes kiőrl.zsemle</u> <u>Kígyóuborka</u>
péntek	<u>Tej</u> <u>Gabonapehely</u> <u>Alma</u>	<u>Zöldséges karfiollevés</u> <u>Mézes-mustáros csirkemellragu</u> <u>Bulgur</u>	<u>Kockasajt</u> <u>Teljes kiőrl.kifli</u> <u>Paradicsom</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 UTALVÁNY ELFOGADÓ HELY

e-mail címünk: cegvezeto@atroplusz.hu

Kérjük tekintsék 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 !**