

**Az Atroplusz Közétkeztetési Kft. az élelmiszerbiztonsági szempontjait  
a HACCP rendszer üzemeltetésével biztosítja**

**Dátum: 2019. március 11 - március 15.**

	<u>tízórai</u>	<u>ebéd</u>	<u>uzsonna</u>
<u>hétfő</u>	<u>Tea</u> <u>Párizsi</u> <u>Margarin</u> <u>Teljes kiőrl.kenyér</u>	<u>Csurgatott tésztaleves</u> <u>Zöldborsófőzelék</u> <u>Sült p.párizsi</u> <u>Félbarna kenyér</u> <u>Alma</u>	<u>Meggyes rétes</u>
<u>kedd</u>	<u>Tej</u> <u>Gabonapehely</u> <u>Alma</u>	<u>Zöldséges karalábéleves</u> <u>Tarhonyáshús</u> <u>Káposztasaláta</u>	<u>Vajkrém/magyaros</u> <u>Teljes kiőrl.kenyér</u> <u>Paradicsom</u>
<u>szerda</u>	<u>Tea</u> <u>Kockasajt</u> <u>Teljes kiőrl.kenyér</u>	<u>Vegyés gyümölcsleves</u> <u>Gordon Bleu</u> <u>Petrezselymes burgonya</u> <u>Ecetes uborka</u>	<u>Főtt tojás</u> <u>Margarin</u> <u>Szezámagos zsemle</u> <u>Kaliforniai paprika</u>
<u>csütörtök</u>	<u>Tej</u> <u>Leveles pogácsa</u>	<u>Legényfogóleves</u> <u>Császármorzsa</u> <u>Barackíz</u>	<u>Paprikás szalámi</u> <u>Margarin</u> <u>Teljes kiőrl.kenyér</u> <u>Zöldpaprika</u>
<u>péntek</u>			

ÜNNEP

**A változtatás jogát fenntartjuk!!!**

**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](mailto:cegvezeto@atroplusz.hu)**

**Kérjük, tekintsek meg új honlapunkat, ahonnan letölthetik heti étrendünket is: [www.atroplusz.hu](http://www.atroplusz.hu)**

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