

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

Dátum: 2019. április 15 - április 19.

	<u>tízórai</u>	<u>ebéd</u>	<u>uzsonna</u>
<u>hétfő</u>	<u>Tea</u> <u>Löncs felvágott</u> <u>Margarin</u> <u>Teljes kiőrlésű kenyér</u>	<u>Fahéjas szilvaleves</u> <u>Halrudacska</u> <u>Sárgarépas rizs</u> <u>Majonéz</u>	<u>Vajkrém/natúr</u> <u>Kifli</u> <u>Kígyóuborka</u>
<u>kedd</u>	<u>Tea</u> <u>Túrós táská</u>	<u>Vajgaluskaleves</u> <u>Paradicsomos káposztafőzelék</u> <u>Főtt hús</u> <u>Félbarna kenyér</u> <u>Csokitojás</u>	<u>Főtt tojás</u> <u>Margarin</u> <u>Teljes kiőrlésű zsemle</u> <u>Zöldpaprika</u>
<u>szerda</u>	<u>Kakaó</u> <u>Zala felvágott</u> <u>Margarin</u> <u>Félbarna kenyér</u>	<u>Legényfogó leves</u> <u>Darás metélt</u> <u>Porcukor</u>	<u>Medve sajtkrém</u> <u>Teljes kiőrlésű kenyér</u> <u>Paradicsom</u>
<u>csütörtök</u>	<u>Tea</u> <u>Sajtos rúd</u>	<u>Köménymagleves zsemlekocka</u> <u>Rántott sertésszelet</u> <u>Hagymás törtburgonya</u> <u>Ecetes uborka</u>	<u>Habos puding</u> <u>Babapiskóta</u>

péntek

ÜNNEP

A változtatás jogát fenntartjuk!!!

Elérhetőségeink:

20/322-5957 / Ráth Zsuzsa élelmészvezető

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

20/523-6707 / Bocföldi báziskonyha

20/387-6882 / Csepreg főzőkonyha

20/531-2566 / Vasvár báziskonyha

20/250-6230 / Iharosberény főzőkonyha

e-mail címünk: cegvezeto@atroplusz.hu

ERZSÉBET UTALVÁNY ELFOGADÓ HELY

Kérjük, tekintsek meg új honlapunkat, ahonnan letölthetik heti étrendünket is: www.atroplusz.hu

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