

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

**Dátum: 2019. április 22 - április 26.**

	<u>tízórai</u>	<u>ebéd</u>	<u>uzsonna</u>
<u>hétfő</u>		<u>ÜNNEP</u>	
<u>kedd</u>	<u>Tea</u> <u>Kenőmájás</u> <u>Teljes kiőrlésű kenyér</u>	<u>Árpagyöngy leves</u> <u>Tejfölös babfőzelék</u> <u>Főtt kolbász</u> <u>Félbarna kenyér</u>	<u>Magyaros vajkrém</u> <u>Szezámagos zsemle</u> <u>Kígyóuborka</u>
<u>szerda</u>	<u>Tea</u> <u>Pizzás csiga</u>	<u>Fokhagymakrémeleves zsk.</u> <u>Páztortarhonya</u> <u>Káposztasaláta</u> <u>Alma</u>	<u>Csirkemellsonka</u> <u>Margarin</u> <u>Teljes kiőrlésű kenyér</u> <u>Sárgarépa karika</u>
<u>csütörtök</u>	<u>Karamellás tej</u> <u>Fonott kalács</u>	<u>Zöldséges karalábéleves</u> <u>Cordon Bleu</u> <u>Törtburgonya</u> <u>Ecetes uborka</u>	<u>Gy.joghurt</u> <u>Teljes kiőrlésű kifli</u>
<u>péntek</u>	<u>Tej</u> <u>Párizsi</u> <u>Margarin</u> <u>Félbarna kenyér</u> <u>Zöldpaprika</u>	<u>Gulyásleves</u> <u>Félbarna kenyér</u> <u>Ízes bukta</u>	<u>Kockasajt</u> <u>Teljes kiőrl.zsemle</u> <u>Paradicsom</u>

**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

**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 !**