

Heti étlap: 2023.06.05. - 2023.06.09. A-MENÜ / Napi háromszori étkeztetés szolgáltatása / 4-6 év

Törökszentmiklós Városi Bölcsőde és Főzőkonyha (Főzőkonyha), 5200 Törökszentmiklós, Oballai út HRSZ:8982

	2023.06.05. hétfő	2023.06.06. kedd	2023.06.07. szerda	2023.06.08. csütörtök	2023.06.09. péntek	2023.06.10. szombat	
T í z ó r a i	Karamell *7* Fonottkalács *1,3,7* Csészes margarin *7* <i>En: 874 kj /208 kc; Feh: 9,2 gr; Szh:38gr;Cuk:26,5gr;Só:0,2 gr; Zsír:12,3gr;Tzs:1gr;Kalc:301,2 gr</i> Glutén, Tojás, Tej	Citromos tea *12* Szendvicsskrém *1,3,6,7* Rozskenyér *1* Kigyóuborka <i>En: 1200 kj /286 kc; Feh: 6,1 gr; Szh:41gr;Cuk:15,2gr;Só:0,9 gr; Zsír:10,3gr;Tzs:4,4gr;Kalc:32,66 gr</i> Glutén, Tojás, Szójabab, Tej, Szulfítok	Tej (pasztörözött; 2,8 %) *7* Zala felvágott *1,6* Csészes margarin *7* Zöldhagyma Teljes kiőrlésű kenyér *1* <i>En: 1316 kj /313 kc; Feh: 18,2 gr; Szh:37gr;Cuk:11,6gr;Só:0,7 gr; Zsír:17,6gr;Tzs:2,8gr;Kalc:384,8 gr</i> Glutén, Szójabab, Tej	Citromos tea *12* Körözött *7* Teljes kiőrlésű zsemle *1* Kaliforniai paprika <i>En: 1574 kj /375 kc; Feh: 14 gr; Szh:69gr;Cuk:15,1gr;Só:0,2 gr; Zsír:4,5gr;Tzs:0gr;Kalc:55,53 gr</i> Glutén, Tej, Szulfítok	Tejeskávé *7* Sertés májkrém *6,9,10* Félbarna kenyér *1* Piros retek <i>En: 1209 kj /288 kc; Feh: 15,6 gr; Szh:30gr;Cuk:21,2gr;Só:0,8 gr; Zsír:12,2gr;Tzs:2,1gr;Kalc:287,02 gr</i> Glutén, Szójabab, Tej, Zeller, Mustár		
E b b é d	Palócleves *1,3,7,9* Mákos metélt *1,3,5,6,7,8,11* Alma <i>En: 2793 kj /665 kc; Feh: 27,1 gr; Szh:93gr;Cuk:16,8gr;Só:2,7 gr; Zsír:19,3gr;Tzs:1,5gr;Kalc:325,98 gr</i> Glutén, Tojás, Földimogyoró, Szójabab, Tej, Dió, Zeller, Szezámag	Lebbencsleves *1,3,7,9,10* Paradicsomoskáposzta *1* Sült csirkecomb <i>En: 2002 kj /477 kc; Feh: 38 gr; Szh:41gr;Cuk:5,3gr;Só:2,1 gr; Zsír:17,8gr;Tzs:0,1gr;Kalc:174,99 gr</i> Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár	Meggyleves *1,3,7,12* Ananászos párolt csirkemell *1,7* Burgonyapüré *7,12* Csemege uborka édesítővel *11,12* <i>En: 2375 kj /565 kc; Feh: 32,4 gr; Szh:76gr;Cuk:20gr;Só:3,8 gr; Zsír:21gr;Tzs:2,7gr;Kalc:322,34 gr</i> Glutén, Tojás, Tej, Szezámag, Szulfítok	Alföldi húsvéles *1,3,7,9,10* Sárgaborsó főzelék *1,10* Petőfi szelet *1* Alma <i>En: 2387 kj /568 kc; Feh: 40,5 gr; Szh:45gr;Cuk:0,9gr;Só:1,7 gr; Zsír:12gr;Tzs:0,1gr;Kalc:97,02 gr</i> Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár	Brokkoli krémleves *1,3,7,9* Bácskai rizseshús *3,4,6,7,9* Őszibarack befőtt <i>En: 2437 kj /580 kc; Feh: 24,5 gr; Szh:71gr;Cuk:1,8gr;Só:0,9 gr; Zsír:24gr;Tzs:2gr;Kalc:173,44 gr</i> Glutén, Tojás, Hal, Szójabab, Tej, Zeller		
U z s o n n a	Tavaszi felvágott *7,9,10* Teljes kiőrlésű kenyér *1* Csészes margarin *7* Kaliforniai paprika <i>En: 912 kj /217 kc; Feh: 6,3 gr; Szh:20gr;Cuk:0gr;Só:0,2 gr; Zsír:10,1gr;Tzs:1,5gr;Kalc:12,7 gr</i> Glutén, Tej, Zeller, Mustár	Mackósajt *7* Búzakorpás diákrúd *1,7* Alma <i>En: 587 kj /140 kc; Feh: 6,7 gr; Szh:38gr;Cuk:1,3gr;Só:0,7 gr; Zsír:4,7gr;Tzs:2,2gr;Kalc:172 gr</i> Glutén, Tej	Vaj *7* Méz Félbarna kenyér *1* <i>En: 1175 kj /280 kc; Feh: 4,1 gr; Szh:15gr;Cuk:0,1gr;Só:0,3 gr; Zsír:12,8gr;Tzs:6,9gr;Kalc:14,5 gr</i> Glutén, Tej	Házi gyümölcsös joghurt *7* Kifli *1,7* <i>En: 1037 kj /247 kc; Feh: 8,2 gr; Szh:40gr;Cuk:15,8gr;Só:1 gr; Zsír:6gr;Tzs:3,2gr;Kalc:70 gr</i> Glutén, Tej	Anikó Sajt *7* Teljes kiőrlésű kenyér *1* Csészes margarin *7* Zöldpaprika <i>En: 1091 kj /260 kc; Feh: 9,8 gr; Szh:25gr;Cuk:0gr;Só:0,6 gr; Zsír:11,8gr;Tzs:1,5gr;Kalc:136,4 gr</i> Glutén, Tej		
	<i>En: 4579 kj /1090 kc; Feh:42,6 gr;Szh:150gr;Cuk:43,3gr;Só:3,1gr;Zsír:41,7 gr;Tzs:4 gr;Kalc:639,87 gr</i>	<i>En: 3790 kj /902 kc; Feh:50,8 gr;Szh:120gr;Cuk:21,8gr;Só:3,6gr;Zsír:32,7 gr;Tzs:6,7 gr;Kalc:379,65 gr</i>	<i>En: 4866 kj /1159 kc; Feh:54,6 gr;Szh:128gr;Cuk:31,6gr;Só:4,8gr;Zsír:51,4 gr;Tzs:12,5 gr;Kalc:721,64 gr</i>	<i>En: 4998 kj /1190 kc; Feh:62,7 gr;Szh:153gr;Cuk:31,9gr;Só:2,9gr;Zsír:22,4 gr;Tzs:3,2 gr;Kalc:222,55 gr</i>	<i>En: 4738 kj /1128 kc; Feh:49,8 gr;Szh:127gr;Cuk:23gr;Só:2,3gr;Zsír:47,9 gr;Tzs:5,6 gr;Kalc:596,87 gr</i>		

1: Glutén; 2:Rák; 3:Tojás; 4:Hal; 5:Földimogyoró; 6:Szójabab; 7:Tej; 8:Dió; 9:Zeller; 10:Mustár; 11:Szezámag; 12:Szulfítok; 13:Csillagfürt; 14:Puhatestűek

A változtatás jogát fenntartjuk.

Int.vezető:

Shakács:

Dietetikus:

Élelmezésvezető: