

Heti étlap: 2023.07.31. - 2023.08.06. A-MENÜ / Napi háromszori étkeztetés szolgáltatása / 4-6 év

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

	2023.07.31. hétfő	2023.08.01. kedd	2023.08.02. szerda	2023.08.03. csütörtök	2023.08.04. péntek	2023.08.05. szombat
T í z ó r a i	Karamell *7* Szezámagos zsömlé *1,11* Vajkrém *7* Retek <i>En: 1185 kj /282 kc; Feh: 13,1 gr; Szh:58gr;Cuk:26,5gr;Só:0,2 gr; Zsír:13,6gr;Tzs:0gr;Kalc:307,5 gr</i> Glutén, Tej, Szezámag	Citromos tea *12* Tavaszi felvágott *7,9,10* Teljes kiörlésű kenyér *1* Csészés margarin *7* Zöldpaprika <i>En: 1285 kj /306 kc; Feh: 7,6 gr; Szh:41gr;Cuk:15,1gr;Só:0,3 gr; Zsír:10,3gr;Tzs:1,5gr;Kalc:17 gr</i> Glutén, Tej, Zeller, Mustár, Szulfítok	Citromos tea *12* Sertésvirsli *6,9,10,12* Mustár *10* Teljes kiörlésű kenyér *1* <i>En: 1627 kj /387 kc; Feh: 13,2 gr; Szh:44gr;Cuk:17,4gr;Só:1,1 gr; Zsír:12,1gr;Tzs:3,3gr;Kalc:16,4 gr</i> Glutén, Szójabab, Zeller, Mustár, Szulfítok	Citromos tea *12* Málnás túrókrém *7* Teljes kiörlésű zsömlé *1* <i>En: 1103 kj /263 kc; Feh: 8,9 gr; Szh:50gr;Cuk:22,1gr;Só:0,1 gr; Zsír:3,5gr;Tzs:0gr;Kalc:36,6 gr</i> Glutén, Tej, Szulfítok	Kakaó *7* Vaj *7* Teljes kiörlésű kifli *1,7* Retek <i>En: 1351 kj /322 kc; Feh: 11,6 gr; Szh:49gr;Cuk:29,6gr;Só:0 gr; Zsír:21,4gr;Tzs:6,9gr;Kalc:313,17 gr</i> Glutén, Tej	
E b é d	Lebbencsleves *1,3,7,9,10* Sárgaborsó főzelék *1,10* Fasírt *1,3* <i>En: 2175 kj /518 kc; Feh: 31,6 gr; Szh:37gr;Cuk:0,7gr;Só:1,5 gr; Zsír:13,8gr;Tzs:0,2gr;Kalc:84,29 gr</i> Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár	Brokkoli krémleves *1,3,7,9* Szavolyai szelet *1,7* Uborkasaláta <i>En: 2563 kj /610 kc; Feh: 28,4 gr; Szh:76gr;Cuk:7,8gr;Só:0,9 gr; Zsír:23,6gr;Tzs:0,1gr;Kalc:239,19 gr</i> Glutén, Tojás, Tej, Zeller	Gulyásleves *1,3,7,9,10* Tejbedara *1,7* Banán <i>En: 1915 kj /456 kc; Feh: 24,6 gr; Szh:84gr;Cuk:42,1gr;Só:0,8 gr; Zsír:15gr;Tzs:0,2gr;Kalc:410,75 gr</i> Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár	Karfiolleves *1,3,7,9* Tejszínes marhatokány *7* Tarhonya *1,3* Vegyes savanyúság <i>En: 2508 kj /597 kc; Feh: 27 gr; Szh:70gr;Cuk:11gr;Só:2,1 gr; Zsír:19,1gr;Tzs:0,6gr;Kalc:157,59 gr</i> Glutén, Tojás, Tej, Zeller	Májgaluska leves *1,3,7,9,10* Rakott káposzta *3,4,6,7,9* Szilva <i>En: 1851 kj /441 kc; Feh: 23,8 gr; Szh:41gr;Cuk:0,3gr;Só:1,4 gr; Zsír:21,8gr;Tzs:3,1gr;Kalc:313,97 gr</i> Glutén, Tojás, Hal, Szójabab, Tej, Zeller, Mustár	
U z s o n n a	Sajtkrém *7* Kaliforniai paprika Teljes kiörlésű kenyér *1* <i>En: 1233 kj /294 kc; Feh: 6,1 gr; Szh:24gr;Cuk:0,1gr;Só:0,3 gr; Zsír:16,3gr;Tzs:8,2gr;Kalc:57,45 gr</i> Glutén, Tej	Mackósajt *7* Kifli *1,7* Alma <i>En: 844 kj /201 kc; Feh: 5,7 gr; Szh:34gr;Cuk:1,3gr;Só:1,1 gr; Zsír:4,9gr;Tzs:2,2gr;Kalc:206 gr</i> Glutén, Tej	Pizzácsziga *1,7* <i>En: 731 kj /174 kc; Feh: 2,1 gr; Szh:13gr;Cuk:0gr;Só:0 gr; Zsír:4,8gr;Tzs:0gr;Kalc:0 gr</i> Glutén, Tej	Diákcsemege Csészés margarin *7* Félbarna kenyér *1* Kígyóuborka <i>En: 1158 kj /276 kc; Feh: 8,3 gr; Szh:3gr;Cuk:0,1gr;Só:1 gr; Zsír:15,4gr;Tzs:4,9gr;Kalc:18,3 gr</i> Glutén, Tej	Dejós bejgli ** <i>En: 909 kj /216 kc; Feh: 0 gr; Szh:0gr;Cuk:0gr;Só:0 gr; Zsír:0gr;Tzs:0gr;Kalc:0 gr</i> Tej, Glutén, Tojás, Szójabab, Szezámag	
	<i>En: 4594 kj /1094 kc; Feh:50,8 gr;Szh:119gr;Cuk:27,3gr;Só:2gr;Zsír:43,8 gr;Tzs:8,4 gr;Kalc:449,24 gr</i>	<i>En: 4691 kj /1117 kc; Feh:41,7 gr;Szh:151gr;Cuk:24,2gr;Só:2,3gr;Zsír:38,8 gr;Tzs:3,8 gr;Kalc:462,19 gr</i>	<i>En: 4274 kj /1018 kc; Feh:39,9 gr;Szh:140gr;Cuk:59,5gr;Só:2gr;Zsír:31,8 gr;Tzs:3,5 gr;Kalc:427,15 gr</i>	<i>En: 4769 kj /1135 kc; Feh:44,2 gr;Szh:123gr;Cuk:33,2gr;Só:3,2gr;Zsír:38 gr;Tzs:5,5 gr;Kalc:212,49 gr</i>	<i>En: 4110 kj /979 kc; Feh:35,4 gr;Szh:90gr;Cuk:29,9gr;Só:1,4gr;Zsír:43,2 gr;Tzs:10 gr;Kalc:627,14 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:Csillagfűrt; 14:Puhatestűek

A változtatás jogát fenntartjuk.

Int.vezető:

Shakács:

Dietetikus:

Élelmezésvezető: