

Heti étlap: 2023.08.14. - 2023.08.16. A-MENÜ / Napi háromszori étkeztetés szolgáltatása / 4-6 év

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

	2023.08.14. hétfő	2023.08.15. kedd	2023.08.16. szerda	2023.08.17. csütörtök	2023.08.18. péntek	2023.08.19. szombat
T í z ó r a i	Kakaó *7* Briós *1,3,7* Csészes margarin *7* <i>En: 1424 kj /339 kc; Feh: 13 gr; Szh:65gr;Cuk:29,5gr;Só:0 gr; Zsír:17,7gr;Tzs:1,5gr;Kalc:338,72 gr</i> Glutén, Tojás, Tej	Citromos tea *12* Tojáskrém *3,7* Teljes kiörlésű zsemle *1* Kaliforniai paprika <i>En: 1202 kj /286 kc; Feh: 5,7 gr; Szh:42gr;Cuk:15,2gr;Só:0 gr; Zsír:9gr;Tzs:4,2gr;Kalc:24,8 gr</i> Glutén, Tojás, Tej, Szulfítok	Tejbedara *1,7* <i>En: 1088 kj /259 kc; Feh: 12,3 gr; Szh:63gr;Cuk:41,8gr;Só:0,2 gr; Zsír:9gr;Tzs:0gr;Kalc:367,94 gr</i> Glutén, Tej			
E b é d	Lebbencsleves *1,3,7,9,10* Rakott karfiol *7* <i>En: 1704 kj /406 kc; Feh: 24,7 gr; Szh:42gr;Cuk:0,2gr;Só:0,9 gr; Zsír:13,7gr;Tzs:0,6gr;Kalc:122,87 gr</i> Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár	Burgonyaleves kolbásszal *1,3,6,7,9,10,12* Mákos metélt *1,3,5,6,7,8,11* Banán <i>En: 2485 kj /592 kc; Feh: 17,6 gr; Szh:85gr;Cuk:16,6gr;Só:1 gr; Zsír:18,4gr;Tzs:1,5gr;Kalc:281,69 gr</i> Glutén, Tojás, Földimogyoró, Szójabab, Tej, Dió, Zeller, Mustár, Szezám, Szulfítok	Zöldbableves *1,7* Píritott máj Rizs Szilva befőtt <i>En: 2186 kj /521 kc; Feh: 22,1 gr; Szh:67gr;Cuk:4,7gr;Só:1,2 gr; Zsír:18,2gr;Tzs:2gr;Kalc:152,03 gr</i> Glutén, Tej			
U z s o n n a	Tonhalkrém *1,3,6,9* Teljes kiörlésű kenyér *1* Zöldpaprika <i>En: 950 kj /226 kc; Feh: 6,7 gr; Szh:26gr;Cuk:0,1gr;Só:0,6 gr; Zsír:8,8gr;Tzs:0,9gr;Kalc:24,6 gr</i> Glutén, Tojás, Szójabab, Zeller	Sajtos párizsi *1,6* Csészes margarin *7* Félbarna kenyér *1* Kígyóborka <i>En: 958 kj /228 kc; Feh: 6,8 gr; Szh:3gr;Cuk:0gr;Só:0,3 gr; Zsír:10,9gr;Tzs:1,5gr;Kalc:16,3 gr</i> Glutén, Szójabab, Tej	Turista felvágott *1,6* Csészes margarin *7* Teljes kiörlésű kenyér *1* Alma <i>En: 1353 kj /322 kc; Feh: 12,1 gr; Szh:31gr;Cuk:0gr;Só:0,6 gr; Zsír:14,7gr;Tzs:1,5gr;Kalc:25,3 gr</i> Glutén, Szójabab, Tej			
	<i>En: 4078 kj /971 kc; Feh:44,4 gr; Szh:132gr;Cuk:29,8gr;Só:1,6gr;Zsír:40,2 gr; Tzs:3 gr;Kalc:486,19 gr</i>	<i>En: 4645 kj /1106 kc; Feh:30,2 gr; Szh:130gr;Cuk:31,8gr;Só:1,4gr;Zsír:38,3 gr; Tzs:7,2 gr;Kalc:322,79 gr</i>	<i>En: 4627 kj /1102 kc; Feh:46,4 gr; Szh:162gr;Cuk:46,5gr;Só:2gr;Zsír:41,9 gr; Tzs:3,5 gr;Kalc:545,27 gr</i>			

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

A változtatás jogát fenntartjuk.

Int.vezető:

Shakács:

Dietetikus:

Élelmezésvezető: