

Heti étlap: 2023.09.04. - 2023.09.08. A-MENÜ / Napi háromszori étkeztetés szolgáltatása / 4-6 év

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

	2023.09.04. hétfő	2023.09.05. kedd	2023.09.06. szerda	2023.09.07. csütörtök	2023.09.08. péntek	2023.09.09. szombat
T í z ó r a i	Karamell *7* Fonottkalács *1,3,7* Csészes margarin *7* <i>En: 1383 kj /329 kc; Feh: 9,2 gr; Szh:38gr;Cuk:26,5gr;Só:0,2 gr; Zsír:14,2gr;Tzs:1,5gr;Kalc:301,8 gr</i> Glutén, Tojás, Tej	Citromos tea *12* Mackósajt *7* Kifli *1,7* <i>En: 869 kj /207 kc; Feh: 5,4 gr; Szh:34gr;Cuk:8,4gr;Só:1,1 gr; Zsír:4,5gr;Tzs:2,2gr;Kalc:195,6 gr</i> Glutén, Tej, Szulfítok	Citromos tea *12* Fokhagymás hosszúszemle *1,7* <i>En: 1132 kj /270 kc; Feh: 8,3 gr; Szh:66gr;Cuk:7,1gr;Só:0,7 gr; Zsír:1,1gr;Tzs:0gr;Kalc:22,6 gr</i> Glutén, Tej, Szulfítok	Tejeskávé *7* Vajkrém *7* Félbarna kenyér *1* Zöldpaprika <i>En: 1384 kj /330 kc; Feh: 11,5 gr; Szh:25gr;Cuk:20,8gr;Só:0,2 gr; Zsír:12gr;Tzs:0gr;Kalc:290,62 gr</i> Glutén, Tej	Tej (pasztőrözött; 2,8 %) *7* Gabonapehely ** <i>En: 1252 kj /298 kc; Feh: 10,4 gr; Szh:46gr;Cuk:23,2gr;Só:0 gr; Zsír:7,2gr;Tzs:0gr;Kalc:427,5 gr</i> Tej, Földi mogyoró, Dió	
E b é d	Csontleves *1,3,7,9,10* Tökfőzelék *1,7* Sertéspörkölt Banán <i>En: 2221 kj /529 kc; Feh: 26,3 gr; Szh:62gr;Cuk:9,9gr;Só:1,2 gr; Zsír:18,5gr;Tzs:0gr;Kalc:257,44 gr</i> Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár	Zöldbableves *1,7* Szavolyai szelet *1,7* Szilva befőtt <i>En: 2439 kj /581 kc; Feh: 27,7 gr; Szh:73gr;Cuk:3,7gr;Só:0,7 gr; Zsír:18,1gr;Tzs:0gr;Kalc:185,54 gr</i> Glutén, Tej	Gulyásleves *1,3,7,9,10* Tejbedara *1,7* Kakaós porcukor Őszibarack <i>En: 2467 kj /587 kc; Feh: 25 gr; Szh:80gr;Cuk:30,2gr;Só:0,6 gr; Zsír:14gr;Tzs:0,1gr;Kalc:417,91 gr</i> Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár	Tojásleves *1,3,7,9* Zöldborsófőzelék *1,7* Sült csirkecomb <i>En: 2117 kj /504 kc; Feh: 39,8 gr; Szh:42gr;Cuk:6,3gr;Só:1,4 gr; Zsír:17,6gr;Tzs:0,1gr;Kalc:127,9 gr</i> Glutén, Tojás, Tej, Zeller	Karfiolleves *1,3,7,9* Lasagne *1,3,7* Alma <i>En: 2386 kj /568 kc; Feh: 33,9 gr; Szh:62gr;Cuk:4,3gr;Só:1,3 gr; Zsír:20gr;Tzs:3,4gr;Kalc:360,02 gr</i> Glutén, Tojás, Tej, Zeller	
U z s o n n a	Tavaszi felvágott *7,9,10* Teljes kiőrlésű kenyér *1* Csészes margarin *7* Zöldpaprika <i>En: 951 kj /226 kc; Feh: 7,5 gr; Szh:26gr;Cuk:0gr;Só:0,3 gr; Zsír:8,3gr;Tzs:1gr;Kalc:15,8 gr</i> Glutén, Tej, Zeller, Mustár	Körözött *7* Teljes kiőrlésű zsömlé *1* Kaliforniai paprika <i>En: 1313 kj /313 kc; Feh: 13,9 gr; Szh:53gr;Cuk:0gr;Só:0,2 gr; Zsír:4,4gr;Tzs:0gr;Kalc:54,93 gr</i> Glutén, Tej	Sertés májkrém *6,9,10* Teljes kiőrlésű kenyér *1* Kigyóuborka <i>En: 934 kj /222 kc; Feh: 8,5 gr; Szh:29gr;Cuk:0,4gr;Só:0,7 gr; Zsír:5,8gr;Tzs:2,1gr;Kalc:15,5 gr</i> Glutén, Szójabab, Zeller, Mustár	Csészes margarin *7* Méz Teljes kiőrlésű kenyér *1* <i>En: 924 kj /220 kc; Feh: 4,7 gr; Szh:36gr;Cuk:0gr;Só:0,3 gr; Zsír:4,6gr;Tzs:1gr;Kalc:12,95 gr</i> Glutén, Tej	Tojáskrém *3,7* Teljes kiőrlésű kenyér *1* Zöldhagyma <i>En: 832 kj /198 kc; Feh: 8,6 gr; Szh:22gr;Cuk:0gr;Só:0,2 gr; Zsír:1,9gr;Tzs:0,4gr;Kalc:95,72 gr</i> Glutén, Tojás, Tej	
	<i>En: 4555 kj /1084 kc; Feh:43 gr; Szh:126gr;Cuk:36,4gr;Só:1,7gr;Zsír:41 gr; Tzs:2,5 gr;Kalc:575,04 gr</i>	<i>En: 4621 kj /1100 kc; Feh:47 gr; Szh:160gr;Cuk:12,1gr;Só:2gr;Zsír:27,1 gr; Tzs:2,2 gr;Kalc:436,07 gr</i>	<i>En: 4533 kj /1079 kc; Feh:41,7 gr; Szh:175gr;Cuk:37,6gr;Só:2gr;Zsír:20,9 gr; Tzs:2,2 gr;Kalc:456,01 gr</i>	<i>En: 4426 kj /1054 kc; Feh:56,1 gr; Szh:104gr;Cuk:27,1gr;Só:1,8gr;Zsír:34,1 gr; Tzs:1,1 gr;Kalc:431,47 gr</i>	<i>En: 4469 kj /1064 kc; Feh:52,8 gr; Szh:130gr;Cuk:27,5gr;Só:1,5gr;Zsír:29 gr; Tzs:3,8 gr;Kalc:883,24 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:Csillagfürt; 14:Puhatestűek

A változtatás jogát fenntartjuk.

Int.vezető:

Szakács:

Dietetikus:

Élelmezésvezető: