

Heti étlap: 2024. 02. 12. - 2024. 02. 16. A-MENÜ / Napi háromszori étkeztetés szolgáltatása / 4-6 év

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

	2024. 02. 12. hétfő	2024. 02. 13. kedd	2024. 02. 14. szerda	2024. 02. 15. csütörtök	2024. 02. 16. péntek	2024. 02. 17. szombat
T í z ó r a i	<p>Kakaó *7* Búzakorpás diákrúd *1,7* Vajkrém *7*</p> <p><i>En: 1244 kj /296 kc; Feh: 12,2 gr; Szh:49gr;Cuk:10gr;Só:0,6 gr; Zsír:8,9gr;Tzs:0gr;Kalc:274,72 gr</i></p> <p><i>Glutén, Tej</i></p>	<p>Citromos tea *12* Főtt kemény tojás *3* Teljes kiőrlésű kenyér *1* Csészés margarin *7* Kigyóuborka</p> <p><i>En: 1225 kj /292 kc; Feh: 7,8 gr; Szh:45gr;Cuk:20,1gr;Só:0,2 gr; Zsír:6,9gr;Tzs:1,5gr;Kalc:34,9 gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Tej, Szulfítok</i></p>	<p>Citromos tea *12* Baromfi virsli *1,6* Teljes kiőrlésű kenyér *1* Ketchup</p> <p><i>En: 1356 kj /323 kc; Feh: 11,5 gr; Szh:48gr;Cuk:26,4gr;Só:1,2 gr; Zsír:8,4gr;Tzs:0gr;Kalc:61,52 gr</i></p> <p><i>Glutén, Szójabab, Szulfítok</i></p>	<p>Citromos tea *12* Szendvicsskrém *1,3,6,7,9,12* Teljes kiőrlésű kenyér *1* Retek</p> <p><i>En: 1291 kj /307 kc; Feh: 8,7 gr; Szh:47gr;Cuk:20,2gr;Só:0,4 gr; Zsír:8,1gr;Tzs:2,8gr;Kalc:34,3 gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Szójabab, Tej, Zeller, Szulfítok</i></p>	<p>Tejeskávé *7* Briós *1,3,7* Csészés margarin *7*</p> <p><i>En: 1455 kj /346 kc; Feh: 12 gr; Szh:56gr;Cuk:10,3gr;Só:0 gr; Zsír:13,4gr;Tzs:1,5gr;Kalc:273,82 gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Tej</i></p>	
E b b é d	<p>Magyaros burgonyaleves *1,3,7,9* Meggymártás *1,3,7* Főtt hús</p> <p><i>En: 1898 kj /452 kc; Feh: 22,6 gr; Szh:62gr;Cuk:30,9gr;Só:0,6 gr; Zsír:11,2gr;Tzs:0,2gr;Kalc:150,52 gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Tej, Tojás</i></p>	<p>Ivólé Milánói sertésborda *1,3,7,9,10* Tésztaköret *1,3* Mandarin</p> <p><i>En: 2477 kj /590 kc; Feh: 30 gr; Szh:83gr;Cuk:20,5gr;Só:0,7 gr; Zsír:17,4gr;Tzs:4,9gr;Kalc:379,58 gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár, Gomba</i></p>	<p>Babgulyás *1,3,5,6,7,8,9,10,11* Tejbedara *1,7* Banán</p> <p><i>En: 2487 kj /592 kc; Feh: 32,4 gr; Szh:88gr;Cuk:7,2gr;Só:0,4 gr; Zsír:11,6gr;Tzs:0,2gr;Kalc:479,47 gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Földimogyoró, Szójabab, Tej, Dió, Zeller, Mustár, Szezám, Tej, Tojás</i></p>	<p>Húsleves *1,3,7,9,10* Székelykáposzta *1,7*</p> <p><i>En: 1442 kj /343 kc; Feh: 22,1 gr; Szh:25gr;Cuk:0,4gr;Só:1,1 gr; Zsír:14,4gr;Tzs:0gr;Kalc:209,68 gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár, Tej, Tojás</i></p>	<p>Zellerkrémleves *1,3,7,9* Temesvári tokány *7* Rizs Vegyes savanyúság</p> <p><i>En: 2377 kj /566 kc; Feh: 24,6 gr; Szh:73gr;Cuk:11,8gr;Só:1,1 gr; Zsír:17,5gr;Tzs:2gr;Kalc:231,82 gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Tej, Tojás</i></p>	
U z s o n n a	<p>Olasz felvágott *1,6,7* Csészés margarin *7* Alma Teljes kiőrlésű kenyér *1*</p> <p><i>En: 1260 kj /300 kc; Feh: 8,7 gr; Szh:34gr;Cuk:0gr;Só:0,7 gr; Zsír:14,8gr;Tzs:1,5gr;Kalc:29,8 gr</i></p> <p><i>Glutén, Szójabab, Tej</i></p>	<p>Házi gyümölcsös joghurt *7* Kifli *1,7*</p> <p><i>En: 735 kj /175 kc; Feh: 6,1 gr; Szh:25gr;Cuk:12,4gr;Só:0,2 gr; Zsír:5,2gr;Tzs:2,9gr;Kalc:350 gr</i></p> <p><i>Glutén, Tej</i></p>	<p>Magyaros vajkrém *7* Teljes kiőrlésű kenyér *1* Kaliforniai paprika</p> <p><i>En: 671 kj /160 kc; Feh: 5,4 gr; Szh:24gr;Cuk:0,4gr;Só:0,3 gr; Zsír:3,7gr;Tzs:2gr;Kalc:14,9 gr</i></p> <p><i>Glutén, Tej</i></p>	<p>Dejós rétes *1,3,6,7,11*</p> <p><i>En: 1090 kj /260 kc; Feh: 15,3 gr; Szh:53gr;Cuk:0gr;Só:0 gr; Zsír:17,8gr;Tzs:0gr;Kalc:0 gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Szójabab, Tej, Szezám</i></p>	<p>Kenőmájás *1,6* Teljes kiőrlésű kenyér *1* Zöldpaprika</p> <p><i>En: 756 kj /180 kc; Feh: 7,2 gr; Szh:26gr;Cuk:0,3gr;Só:0,8 gr; Zsír:5,3gr;Tzs:2gr;Kalc:17,1 gr</i></p> <p><i>Glutén, Szójabab</i></p>	
	<p><i>En: 4401 kj /1048 kc; Feh:43,5 gr;Szh:145gr;Cuk:40,9gr;Só:2gr;Zsír:35 gr;Tzs:1,7 gr;Kalc:455,04 gr</i></p>	<p><i>En: 4437 kj /1056 kc; Feh:43,8 gr;Szh:153gr;Cuk:53gr;Só:1,2gr;Zsír:29,5 gr;Tzs:9,4 gr;Kalc:764,48 gr</i></p>	<p><i>En: 4515 kj /1075 kc; Feh:49,3 gr;Szh:161gr;Cuk:34gr;Só:2gr;Zsír:23,8 gr;Tzs:2,1 gr;Kalc:555,89 gr</i></p>	<p><i>En: 3823 kj /910 kc; Feh:46 gr;Szh:125gr;Cuk:20,6gr;Só:1,5gr;Zsír:40,2 gr;Tzs:2,8 gr;Kalc:243,98 gr</i></p>	<p><i>En: 4587 kj /1092 kc; Feh:43,8 gr;Szh:155gr;Cuk:22,3gr;Só:1,9gr;Zsír:36,2 gr;Tzs:5,6 gr;Kalc:522,74 gr</i></p>	

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:Csillagfűrt; 14:Puhatestűek

A változtatás jogát fenntartjuk.

Int.vezető:

Shakács:

Dietetikus:

Élelmezésvezető: