

Heti étlap: 2024. 03. 25. - 2024. 03. 28. A-MENÜ / Napi háromszori étkeztetés szolgáltatása / 4-6 év

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

	2024. 03. 25. hétfő	2024. 03. 26. kedd	2024. 03. 27. szerda	2024. 03. 28. csütörtök	2024. 03. 29. péntek	2024. 03. 30. szombat
T í z ó r a i	Kakaó *7* Búzakorpás diákrúd *1,7* Vajkrém *7* <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> Glutén, Tej	Citromos tea *12* Sajtkrém *7* Teljes kiörlésű kenyér *1* Kígyóuborka <i>En: 1403 kj /334 kc; Feh: 10,3 gr; Szh:45gr;Cuk:20,2gr;Só:0,5 gr; Zsír:12,7gr;Tzs:7,1gr;Kalc:178,1 gr</i> Glutén, Tej, Szulfitok	Citromos tea *12* Sertésvirslí *6,9,10,12* Teljes kiörlésű kenyér *1* Ketchup <i>En: 1547 kj /368 kc; Feh: 11,4 gr; Szh:50gr;Cuk:27gr;Só:1 gr; Zsír:10,2gr;Tzs:3,2gr;Kalc:18,7 gr</i> Glutén, Szójabab, Zeller, Mustár, Szulfitok	Citromos tea *12* Párizsi krém *1,6,7* Rozskenyér *1* Savanyított káposzta <i>En: 1381 kj /329 kc; Feh: 5,8 gr; Szh:47gr;Cuk:20,2gr;Só:0,8 gr; Zsír:13,3gr;Tzs:6gr;Kalc:58,65 gr</i> Glutén, Szójabab, Tej, Szulfitok		
E b é d	Alföldi húsoleves *1,3,7,9,10* Rakott káposzta *3,4,6,7,9* Banán <i>En: 2032 kj /484 kc; Feh: 27,2 gr; Szh:51gr;Cuk:0,3gr;Só:0,9 gr; Zsír:15,8gr;Tzs:0,5gr;Kalc:392,59 gr</i> Glutén, Tojás, Hal, Szójabab, Tej, Zeller, Mustár, Tej, Tojás	Ivólé Halrudacska ** Burgonyapüré *7,12* Csemege uborka édesítővel *11,12* <i>En: 2032 kj /484 kc; Feh: 15 gr; Szh:82gr;Cuk:19,4gr;Só:0,8 gr; Zsír:8,4gr;Tzs:0gr;Kalc:124,2 gr</i> Tej, Szezám, Szulfitok, Glutén, Tojás, Hal	Palócleves *1,3,7,9* Mákos metélt *1,3,5,6,7,8,11* Mandarin <i>En: 2413 kj /575 kc; Feh: 25,2 gr; Szh:81gr;Cuk:16,7gr;Só:0,7 gr; Zsír:15,3gr;Tzs:1,4gr;Kalc:338,54 gr</i> Glutén, Tojás, Földimogyoró, Szójabab, Tej, Dió, Zeller, Szezám, Tej, Tojás	Zöldborsóleves *1,3,7,9,10* Marharagu Erdészné módra *7* Rizs Uborkasaláta <i>En: 2239 kj /533 kc; Feh: 28,4 gr; Szh:68gr;Cuk:3,5gr;Só:1,2 gr; Zsír:10,5gr;Tzs:2gr;Kalc:159,34 gr</i> Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár, Gomba, Tej, Tojás		
U z s o n n a	Tavaszi felvágott *7,9,10* Teljes kiörlésű kenyér *1* Csészés margarin *7* Kaliforniai paprika <i>En: 946 kj /225 kc; Feh: 7,3 gr; Szh:24gr;Cuk:0gr;Só:0,2 gr; Zsír:10,2gr;Tzs:1,5gr;Kalc:14,9 gr</i> Glutén, Tej, Zeller, Mustár	Szilva lekvár Csészés margarin *7* Félbarna kenyér *1* <i>En: 1033 kj /246 kc; Feh: 4 gr; Szh:17gr;Cuk:13,5gr;Só:0,1 gr; Zsír:6,4gr;Tzs:1,5gr;Kalc:11,8 gr</i> Glutén, Tej	Gyümölcs joghurt(0,15l) *1,7,8* Kifli *1,7* <i>En: 583 kj /139 kc; Feh: 5 gr; Szh:13gr;Cuk:14,6gr;Só:0,2 gr; Zsír:2,8gr;Tzs:0gr;Kalc:215 gr</i> Glutén, Tej, Dió	Mackósajt (25gr) *7* Teljes kiörlésű zsemle *1* Alma <i>En: 762 kj /181 kc; Feh: 6,2 gr; Szh:35gr;Cuk:1,3gr;Só:0,1 gr; Zsír:4,2gr;Tzs:2,2gr;Kalc:146 gr</i> Glutén, Tej		
	<i>En: 4221 kj /1005 kc; Feh:46,7 gr; Szh:125gr;Cuk:10,3gr;Só:1,8gr;Zsír:35 gr; Tzs:2 gr;Kalc:682,21 gr</i>	<i>En: 4468 kj /1064 kc; Feh:29,3 gr; Szh:144gr;Cuk:53,1gr;Só:1,3gr;Zsír:27,4 gr; Tzs:8,6 gr;Kalc:314,1 gr</i>	<i>En: 4542 kj /1082 kc; Feh:41,6 gr; Szh:144gr;Cuk:58,3gr;Só:2gr;Zsír:28,4 gr; Tzs:4,7 gr;Kalc:572,24 gr</i>	<i>En: 4382 kj /1043 kc; Feh:40,4 gr; Szh:150gr;Cuk:25gr;Só:2gr;Zsír:28 gr; Tzs:10,2 gr;Kalc:363,99 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:Szulfitok; 13:Csillagfűrt; 14:Puhatestűek

A változtatás jogát fenntartjuk.

Int.vezető:

Szakács:

Dietetikus:

Élelmezésvezető: