

## Heti étlap: 2024. 10. 21. - 2024. 10. 25. A-MENÜ / Napi háromszori étkeztetés szolgáltatása / 4-6 év

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

	2024. 10. 21. hétfő	2024. 10. 22. kedd	2024. 10. 23. szerda	2024. 10. 24. csütörtök	2024. 10. 25. péntek	2024. 10. 26. szombat	
<b>T í z ó r a i</b>	<p><b>Kakaó *7*</b> <b>Briós *1,3,7*</b> <b>Csészés margarin *7*</b></p> <p><i>En: 1400 kj /333 kc; Feh: 12,3 gr; Szh:56gr;Cuk:10gr;Só:0 gr; Zsír:11,8gr;Tzs:1gr;Kalc:274,12 gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Tej</i></p>	<p><b>Citromos tea *12*</b> <b>Mackósajt ( 25gr) *7*</b> <b>Kifli *1,7*</b> <b>Körte</b></p> <p><i>En: 1289 kj /307 kc; Feh: 5,8 gr; Szh:59gr;Cuk:21,4gr;Só:0,6 gr; Zsír:4,9gr;Tzs:2,2gr;Kalc:204,6 gr</i></p> <p><i>Glutén, Tej, Szulfítok</i></p>		<p><b>Tej (pasztőrözött; 1,5 % ) *7*</b> <b>Dejós rétes *1,3,6,7,11*</b></p> <p><i>En: 1458 kj /347 kc; Feh: 22,1 gr; Szh:64gr;Cuk:0gr;Só:0 gr; Zsír:20,8gr;Tzs:0gr;Kalc:236 gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Szójabab, Tej, Szezámag</i></p>	<p><b>Karamell *7*</b> <b>Kenőmájás *1,6*</b> <b>Zsemle *1*</b> <b>Piros retek</b></p> <p><i>En: 1128 kj /268 kc; Feh: 12,1 gr; Szh:39gr;Cuk:10,3gr;Só:0,6 gr; Zsír:7,9gr;Tzs:2gr;Kalc:238,5 gr</i></p> <p><i>Glutén, Szójabab, Tej</i></p>		
<b>E b é d</b>	<p><b>Ivólé</b> <b>Milánói sertésborda *1,3,7,9,10*</b> <b>Alma</b></p> <p><i>En: 2318 kj /552 kc; Feh: 25,3 gr; Szh:96gr;Cuk:20,6gr;Só:0,7 gr; Zsír:10,2gr;Tzs:0,8gr;Kalc:171,2 gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár, Gomba</i></p>	<p><b>Csontleves *1,3,7,9,10*</b> <b>Székelykáposzta *1,7*</b> <b>Piskóta szelet *5,7*</b></p> <p><i>En: 1513 kj /360 kc; Feh: 23,7 gr; Szh:35gr;Cuk:7,3gr;Só:1,1 gr; Zsír:20gr;Tzs:3,2gr;Kalc:210,47 gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Földimogyoró, Tej, Zeller, Mustár, Tej, Tojás</i></p>		<p><b>Pirított tésztaleves *1,3,7,9,10*</b> <b>Meggy mártás *1,3,7*</b> <b>Főtt darálthús</b></p> <p><i>En: 1923 kj /458 kc; Feh: 24,7 gr; Szh:64gr;Cuk:30,9gr;Só:0,6 gr; Zsír:9,8gr;Tzs:0,2gr;Kalc:152,61 gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár, Tej, Tojás</i></p>	<p><b>Brokkoli krémleves *1,3,7,9*</b> <b>Temesvári pulykatokány *7*</b> <b>Rizs</b> <b>Cékla savanyúság **</b></p> <p><i>En: 2339 kj /557 kc; Feh: 31,2 gr; Szh:64gr;Cuk:3,4gr;Só:0,9 gr; Zsír:18,5gr;Tzs:2gr;Kalc:220,3 gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Tej, Szulfítok, Tojás</i></p>		
<b>U z s o n n a</b>	<p><b>Tejles kiörlésű kenyér *1*</b> <b>Pulykasonka</b> <b>Csészés margarin *7*</b> <b>Kígyóuborka</b></p> <p><i>En: 832 kj /198 kc; Feh: 8,4 gr; Szh:25gr;Cuk:0gr;Só:0,2 gr; Zsír:7,1gr;Tzs:1,5gr;Kalc:17,3 gr</i></p> <p><i>Glutén, Tej</i></p>	<p><b>Mazsolás krémtúró *7*</b> <b>Tejles kiörlésű zsemle *1*</b></p> <p><i>En: 1275 kj /304 kc; Feh: 14,9 gr; Szh:60gr;Cuk:6gr;Só:0,1 gr; Zsír:5,2gr;Tzs:0gr;Kalc:58,98 gr</i></p> <p><i>Glutén, Tej, Tej</i></p>		<p><b>Sajtkrém *7*</b> <b>Tejles kiörlésű kenyér *1*</b> <b>Kaliforniai paprika</b></p> <p><i>En: 1032 kj /246 kc; Feh: 9,2 gr; Szh:24gr;Cuk:0,1gr;Só:0,4 gr; Zsír:11,8gr;Tzs:6,6gr;Kalc:151,1 gr</i></p> <p><i>Glutén, Tej</i></p>	<p><b>Croissan *1,3,6,7*</b> <b>Alma</b></p> <p><i>En: 1123 kj /267 kc; Feh: 3,6 gr; Szh:32gr;Cuk:7,5gr;Só:0,2 gr; Zsír:14,6gr;Tzs:7,5gr;Kalc:33,5 gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Szójabab, Tej</i></p>		
	<p><i>En: 4549 kj /1083 kc; Feh:46 gr;Szh:177gr;Cuk:30,6gr;Só:1gr;Zsír:29,1 gr;Tzs:3,3 gr;Kalc:462,62 gr</i></p>	<p><i>En: 4077 kj /971 kc; Feh:44,3 gr;Szh:154gr;Cuk:34,7gr;Só:1,8gr;Zsír:30,1 gr;Tzs:5,4 gr;Kalc:474,05 gr</i></p>		<p><i>En: 4412 kj /1051 kc; Feh:56 gr;Szh:151gr;Cuk:30,9gr;Só:1,1gr;Zsír:42,5 gr;Tzs:6,8 gr;Kalc:539,71 gr</i></p>	<p><i>En: 4589 kj /1093 kc; Feh:46,9 gr;Szh:135gr;Cuk:21,2gr;Só:1,7gr;Zsír:41 gr;Tzs:11,6 gr;Kalc:492,3 gr</i></p>		

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:

Szakács:

Dietetikus:

Élelmezésvezető: