

Heti étlap: 2024. 11. 11. - 2024. 11. 15. A-MENÜ / Napi háromszori étkeztetés szolgáltatása / 4-6 év

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

	2024. 11. 11. hétfő	2024. 11. 12. kedd	2024. 11. 13. szerda	2024. 11. 14. csütörtök	2024. 11. 15. péntek	2024. 11. 16. szombat
T í z ó r a i	<p>Kakaó *7* Vajas pogácsa *1,3,7*</p> <p><i>En: 1176 kj /280 kc; Feh: 9,9 gr; Szh:40gr;Cuk:10gr;Só:0,1 gr; Zsír:10,4gr;Tzs:10gr;Kalc:237,92 gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Tej</i></p>	<p>Citromos tea *12* Zala felvágott *1,6* Teljes kiörlésű kenyér *1* Csészés margarin *7* Retek</p> <p><i>En: 1279 kj /305 kc; Feh: 8,8 gr; Szh:45gr;Cuk:20,2gr;Só:0,6 gr; Zsír:10,3gr;Tzs:2,8gr;Kalc:19,65 gr</i></p> <p><i>Glutén, Szójabab, Tej, Szulfítok</i></p>	<p>Gyümölcs joghurt(0,12l) *1,7,8* Kifli *1,7*</p> <p><i>En: 856 kj /204 kc; Feh: 6,9 gr; Szh:25gr;Cuk:14,6gr;Só:0,5 gr; Zsír:3,3gr;Tzs:0gr;Kalc:250 gr</i></p> <p><i>Glutén, Tej, Dió</i></p>	<p>Citromos tea *12* Sajtkrém *7* Teljes kiörlésű kenyér *1* Zöldhagyma</p> <p><i>En: 1501 kj /357 kc; Feh: 11,4 gr; Szh:45gr;Cuk:20,2gr;Só:0,4 gr; Zsír:12,2gr;Tzs:6,6gr;Kalc:221,6 gr</i></p> <p><i>Glutén, Tej, Szulfítok</i></p>	<p>Tejeskávé *7* Kakaós csiga *1,3,7*</p> <p><i>En: 1398 kj /333 kc; Feh: 11,5 gr; Szh:53gr;Cuk:16,4gr;Só:0 gr; Zsír:21,9gr;Tzs:0gr;Kalc:237,02 gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Tej</i></p>	
E b é d	<p>Ivólé Zsemle *1* Csészés margarin *7* Sonkaszalámi *1* Kígyóuborka</p> <p><i>En: 2259 kj /538 kc; Feh: 16,2 gr; Szh:81gr;Cuk:18gr;Só:0,5 gr; Zsír:20,4gr;Tzs:4,8gr;Kalc:17,6 gr</i></p> <p><i>Glutén, Tej</i></p>	<p>Gombaleves *1,3,7,9* Bácskai rizseshús *3,4,6,7,9* Vegyesvágott savanyú *12*</p> <p><i>En: 2135 kj /508 kc; Feh: 24,2 gr; Szh:64gr;Cuk:0,5gr;Só:1,1 gr; Zsír:14,7gr;Tzs:2gr;Kalc:258,77 gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Hal, Szójabab, Tej, Zeller, Szulfítok, Gomba, Tej, Tojás</i></p>	<p>Babgulyás *1,3,5,6,7,8,9,10,11* Mákos metélt *1,3,5,6,7,8,11* Alma</p> <p><i>En: 3019 kj /719 kc; Feh: 32,5 gr; Szh:104gr;Cuk:17,6gr;Só:0,6 gr; Zsír:17,7gr;Tzs:1,5gr;Kalc:318,5 gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Földimogyoró, Szójabab, Tej, Dió, Zeller, Mustár, Szezám, Tej, Tojás</i></p>	<p>Pirított tésztales *1,3,7,9,10* Rakott káposzta *3,4,6,7,9* Körte</p> <p><i>En: 1888 kj /449 kc; Feh: 21 gr; Szh:55gr;Cuk:0,3gr;Só:0,9 gr; Zsír:14,5gr;Tzs:0,6gr;Kalc:289,61 gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Hal, Szójabab, Tej, Zeller, Mustár, Tej, Tojás</i></p>	<p>Zellerkrémleves *1,3,7,9* Pirított máj Burgonya Uborkasaláta</p> <p><i>En: 1913 kj /456 kc; Feh: 20,9 gr; Szh:57gr;Cuk:4,8gr;Só:1,3 gr; Zsír:14,4gr;Tzs:0gr;Kalc:170,34 gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Tej, Tojás</i></p>	
U z s o n n a	<p>Mackósajt (25gr) *7* Kifli *1,7* Alma</p> <p><i>En: 876 kj /208 kc; Feh: 5,7 gr; Szh:34gr;Cuk:1,3gr;Só:0,6 gr; Zsír:4,9gr;Tzs:2,2gr;Kalc:206 gr</i></p> <p><i>Glutén, Tej</i></p>	<p>Zsemle *1* Mogyorókrém *5,6,7*</p> <p><i>En: 1186 kj /282 kc; Feh: 4,4 gr; Szh:47gr;Cuk:15,5gr;Só:0,2 gr; Zsír:8,4gr;Tzs:2,8gr;Kalc:30 gr</i></p> <p><i>Glutén, Földimogyoró, Szójabab, Tej</i></p>	<p>Teljes kiörlésű kenyér *1* Magyaros vajkrém *7* Kígyóuborka</p> <p><i>En: 656 kj /156 kc; Feh: 5,8 gr; Szh:25gr;Cuk:0,4gr;Só:0,3 gr; Zsír:3,7gr;Tzs:2gr;Kalc:17,3 gr</i></p> <p><i>Glutén, Tej</i></p>	<p>Málnás túrókrém *7* Teljes kiörlésű zsemle *1*</p> <p><i>En: 1208 kj /288 kc; Feh: 14 gr; Szh:57gr;Cuk:4gr;Só:0,1 gr; Zsír:4,5gr;Tzs:0gr;Kalc:52 gr</i></p> <p><i>Glutén, Tej, Tej</i></p>	<p>Sertéspárizsi *1,6,9,12* Csészés margarin *7* Teljes kiörlésű kenyér *1* Zöldpaprika</p> <p><i>En: 958 kj /228 kc; Feh: 7,9 gr; Szh:25gr;Cuk:0gr;Só:0,5 gr; Zsír:11,2gr;Tzs:1,5gr;Kalc:21,4 gr</i></p> <p><i>Glutén, Szójabab, Tej, Zeller, Szulfítok</i></p>	
	<p><i>En: 4310 kj /1026 kc; Feh:31,9 gr;Szh:154gr;Cuk:29,3gr;Só:1,2gr;Zsír:35,7 gr;Tzs:17 gr;Kalc:461,52 gr</i></p>	<p><i>En: 4600 kj /1095 kc; Feh:37,5 gr;Szh:156gr;Cuk:36,2gr;Só:2gr;Zsír:33,4 gr;Tzs:7,6 gr;Kalc:308,42 gr</i></p>	<p><i>En: 4532 kj /1079 kc; Feh:45,2 gr;Szh:154gr;Cuk:32,6gr;Só:1,5gr;Zsír:24,8 gr;Tzs:3,5 gr;Kalc:585,8 gr</i></p>	<p><i>En: 4597 kj /1094 kc; Feh:46,4 gr;Szh:158gr;Cuk:24,5gr;Só:1,4gr;Zsír:31,1 gr;Tzs:7,2 gr;Kalc:563,21 gr</i></p>	<p><i>En: 4269 kj /1017 kc; Feh:40,3 gr;Szh:135gr;Cuk:21,2gr;Só:1,9gr;Zsír:47,5 gr;Tzs:1,5 gr;Kalc:428,76 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: