

Heti étlap: 2025. 02. 17. - 2025. 02. 21. A-MENÜ / Napi háromszori étkeztetés szolgáltatása / 4-6 év

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

	2025. 02. 17. hétfő	2025. 02. 18. kedd	2025. 02. 19. szerda	2025. 02. 20. csütörtök	2025. 02. 21. péntek	2025. 02. 22. szombat
T í z ó r a i	Kakaó *7* Búzakorpás diákrúd *1,7* Csészés margarin *7* <i>En: 1418 kj /338 kc; Feh: 13,5 gr; Szh:51gr;Cuk:10gr;Só:0,5 gr; Zsír:10,6gr;Tzs:1,5gr;Kalc:333,72 gr</i> <i>Glutén, Tej</i>	Citromos tea *12* Kolbászkrem *1,6,7,9,10,12* Vegyesvágott savanyú *12* Teljes kiőrlésű kenyér *1* <i>En: 1308 kj /311 kc; Feh: 4,8 gr; Szh:36gr;Cuk:20,2gr;Só:0,2 gr; Zsír:15,3gr;Tzs:6,9gr;Kalc:24,68 gr</i> <i>Glutén, Szójabab, Tej, Zeller, Mustár, Szulfítok</i>	Tej (pasztőrözött; 1,5 %) *7* Teljes kiőrlésű zsömlé *1* Vajkrém *7* Kaliforniai paprika <i>En: 981 kj /234 kc; Feh: 11,4 gr; Szh:37gr;Cuk:0gr;Só:0,1 gr; Zsír:8,3gr;Tzs:0gr;Kalc:250,9 gr</i> <i>Glutén, Tej</i>	Házi gyümölcsös joghurt *7* Teljes kiőrlésű kifli *1,7* <i>En: 849 kj /202 kc; Feh: 7,4 gr; Szh:31gr;Cuk:12,4gr;Só:0 gr; Zsír:6,4gr;Tzs:2,9gr;Kalc:315 gr</i> <i>Glutén, Tej</i>	Tejeskávé *7* Fokhagymás hosszúszele *1,7* <i>En: 1386 kj /330 kc; Feh: 15 gr; Szh:80gr;Cuk:10,3gr;Só:0,1 gr; Zsír:4,1gr;Tzs:0gr;Kalc:259,02 gr</i> <i>Glutén, Tej</i>	
E b é d	Tojásleves *1,3,7,9* Rakott káposzta *3,4,6,7,9* <i>En: 1718 kj /409 kc; Feh: 20,5 gr; Szh:30gr;Cuk:0,4gr;Só:0,9 gr; Zsír:20,2gr;Tzs:0,5gr;Kalc:276,5 gr</i> <i>Glutén, Tojás, Hal, Szójabab, Tej, Zeller, Tojás</i>	Májgaluska leves *1,3,7,9,10* Zöldbabfőzelék *1,7* Petőfi szelet *1* <i>En: 1795 kj /427 kc; Feh: 26,6 gr; Szh:39gr;Cuk:7,7gr;Só:0,7 gr; Zsír:18,8gr;Tzs:1,3gr;Kalc:214,93 gr</i> <i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár, Tojás</i>	Pulykaguleves *1,3,7,9* Nudli *1,3* Porcukor Mandarin <i>En: 2753 kj /656 kc; Feh: 27,9 gr; Szh:107gr;Cuk:20,2gr;Só:0,4 gr; Zsír:17,3gr;Tzs:0,2gr;Kalc:112,52 gr</i> <i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Tojás</i>	Csontleves *1,3,7,9,10* Sertéspörkölt Burgonya Körte befőtt *12* <i>En: 2130 kj /507 kc; Feh: 26,3 gr; Szh:76gr;Cuk:5,9gr;Só:0,9 gr; Zsír:7,9gr;Tzs:0gr;Kalc:69,82 gr</i> <i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár, Szulfítok, Tojás</i>	Zellerkrémleves *1,3,7,9* Pan.sajt ** Rizibizi Vegyes saláta fokhagymás öntettel *7,10* <i>En: 2525 kj /601 kc; Feh: 21,7 gr; Szh:71gr;Cuk:1,3gr;Só:0,9 gr; Zsír:24,3gr;Tzs:7,9gr;Kalc:425,35 gr</i> <i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár, Glutén, Tojás</i>	
U z s o n n a	Teljes kiőrlésű kenyér *1* Pulykasonka Csészés margarin *7* Kígyóuborka <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> <i>Glutén, Tej</i>	Mackósajt (25gr) *7* Kifli *1,7* Alma <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> <i>Glutén, Tej</i>	Zala felvágott *1,6* Csészés margarin *7* Teljes kiőrlésű kenyér *1* Savanyított káposzta <i>En: 845 kj /201 kc; Feh: 7,8 gr; Szh:20gr;Cuk:0gr;Só:0,7 gr; Zsír:10,2gr;Tzs:2,8gr;Kalc:43 gr</i> <i>Glutén, Szójabab, Tej</i>	Csészés margarin *7* Méz Félbarna kenyér *1* <i>En: 988 kj /235 kc; Feh: 4,1 gr; Szh:19gr;Cuk:0gr;Só:0,1 gr; Zsír:6,4gr;Tzs:1,5gr;Kalc:12,8 gr</i> <i>Glutén, Tej</i>	Magyaros vajkrém *7* Teljes kiőrlésű kenyér *1* Zöldhagyma <i>En: 697 kj /166 kc; Feh: 6,7 gr; Szh:20gr;Cuk:0,4gr;Só:0,3 gr; Zsír:3,9gr;Tzs:2gr;Kalc:82,6 gr</i> <i>Glutén, Tej</i>	
	<i>En: 3968 kj /945 kc; Feh:42,4 gr;Szh:106gr;Cuk:10,4gr;Só:1,7gr;Zsír:37,9 gr;Tzs:3,5 gr;Kalc:627,52 gr</i>	<i>En: 3978 kj /947 kc; Feh:37,1 gr;Szh:109gr;Cuk:29,3gr;Só:1,5gr;Zsír:39,1 gr;Tzs:10,4 gr;Kalc:445,61 gr</i>	<i>En: 4579 kj /1090 kc; Feh:47,2 gr;Szh:165gr;Cuk:20,2gr;Só:1,2gr;Zsír:35,8 gr;Tzs:3,1 gr;Kalc:406,42 gr</i>	<i>En: 3967 kj /945 kc; Feh:37,7 gr;Szh:126gr;Cuk:18,3gr;Só:1gr;Zsír:20,7 gr;Tzs:4,5 gr;Kalc:397,62 gr</i>	<i>En: 4608 kj /1097 kc; Feh:43,4 gr;Szh:172gr;Cuk:12gr;Só:1,3gr;Zsír:32,2 gr;Tzs:9,8 gr;Kalc:766,97 gr</i>	

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: