

Heti étlap: 2025. 03. 24. - 2025. 03. 28. A-MENÜ / Napi háromszori étkeztetés szolgáltatása / 4-6 év

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

	2025. 03. 24. hétfő	2025. 03. 25. kedd	2025. 03. 26. szerda	2025. 03. 27. csütörtök	2025. 03. 28. péntek	2025. 03. 29. szombat
T í z ó r a i	Kakaó *7* Teljes kiőrlésű kenyér *1* Vajkrém *7* Kígyóuborka <i>En: 1302 kj /310 kc; Feh:14,2gr Szh:49gr;Cuk:10gr;Só:0,3gr Zsír:9,7gr;Tzs:0gr;Kalc:314,22gr</i> <i>Glutén, Tej</i>	Citromos tea *12* Sajtkrém *7* Teljes kiőrlésű kenyér *1* Kaliforniai paprika <i>En: 1375 kj /327 kc; Feh:9,2gr Szh:44gr;Cuk:20,2gr;Só:0,4gr Zsír:11,9gr;Tzs:6,6gr;Kalc:151,7gr</i> <i>Glutén, Tej, Szulfítok</i>	Tejeskávé *7* Búzakorpás diákrúd *1,7* Csészés margarin *7* Retek <i>En: 1328 kj /316 kc; Feh:11,9gr Szh:49gr;Cuk:10,3gr;Só:0,5gr Zsír:9,6gr;Tzs:1,5gr;Kalc:281,32gr</i> <i>Glutén, Tej</i>	Citromos tea *12* Félbarna kenyér *1* Füstölt sajt ** Csészés margarin *7* Kígyóuborka <i>En: 1466 kj /349 kc; Feh:9,9gr Szh:24gr;Cuk:20,1gr;Só:0,1gr Zsír:13,2gr;Tzs:1,5gr;Kalc:116,9gr</i> <i>Glutén, Tej, Szulfítok</i>	Vaniliás tej *7* Teljes kiőrlésű kenyér *1* Vaj *7* Piros retek <i>En: 1224 kj /291 kc; Feh:11,2gr Szh:28gr;Cuk:5,9gr;Só:0,1gr Zsír:16,4gr;Tzs:6,9gr;Kalc:302,05gr</i> <i>Glutén, Tej</i>	
E b é d	Májgaluska leves *1,3,7,9,10* Paradicsomos húsgombóc *1,3* <i>En: 1787 kj /425 kc; Feh:21,9gr Szh:62gr;Cuk:20,4gr;Só:0,7gr Zsír:8,9gr;Tzs:1,9gr;Kalc:62,61gr</i> <i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár, Tojás</i>	Álföldi húsleves *1,3,7,9,10* Rakott kelkáposzta *3,4,6,7,9* <i>En: 2069 kj /493 kc; Feh:34,8gr Szh:45gr;Cuk:0,4gr;Só:2gr Zsír:16gr;Tzs:0,7gr;Kalc:177,92gr</i> <i>Glutén, Tojás, Hal, Szójabab, Tej, Zeller, Mustár, Tojás</i>	Húsos zöldborsóleves *1,3,7,9* Túrós metélt *1,3,7* Narancs <i>En: 2387 kj /568 kc; Feh:32,3gr Szh:70gr;Cuk:0,7gr;Só:1gr Zsír:15,6gr;Tzs:0,6gr;Kalc:183,51gr</i> <i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Tojás</i>	Meggy leves *1,3,7,12* Bácskai rizseshús *3,4,6,7,9* Őszibarack befőtt <i>En: 2408 kj /573 kc; Feh:24,7gr Szh:91gr;Cuk:16,2gr;Só:0,8gr Zsír:13,5gr;Tzs:2gr;Kalc:191,28gr</i> <i>Glutén, Tojás, Hal, Szójabab, Tej, Zeller, Szulfítok</i>	Zellerkrémleves *1,3,7,9* Olaszos csirkemell *3,7,12* Petrezselymes burgonya Csemege uborka édesítővel *11,12* <i>En: 2078 kj /495 kc; Feh:31,3gr Szh:62gr;Cuk:2,8gr;Só:1,6gr Zsír:10,1gr;Tzs:1,8gr;Kalc:245,22gr</i> <i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Szezám, Szulfítok, Gomba, Tojás</i>	
U z s o n n a	Sonkaszalámi *1* Csészés margarin *7* Teljes kiőrlésű zsömlé *1* Alma <i>En: 1387 kj /330 kc; Feh:13,1gr Szh:59gr;Cuk:0gr;Só:0gr Zsír:10,7gr;Tzs:2,4gr;Kalc:36,3gr</i> <i>Glutén, Tej</i>	Gyümölcs joghurt(0,12l) *1,7,8* Kifli *1,7* <i>En: 856 kj /204 kc; Feh:6,9gr Szh:25gr;Cuk:14,6gr;Só:0,5gr Zsír:3,3gr;Tzs:0gr;Kalc:250gr</i> <i>Glutén, Tej, Dió</i>	Tavaszi felvágott *7,9,10* Csészés margarin *7* Teljes kiőrlésű kenyér *1* Vegyesvágott savanyú *12* <i>En: 879 kj /209 kc; Feh:7gr Szh:23gr;Cuk:0gr;Só:0,2gr Zsír:10,2gr;Tzs:1,5gr;Kalc:22,23gr</i> <i>Glutén, Tej, Zeller, Mustár, Szulfítok</i>	Mákos rétes *1,3,7* <i>En: 560 kj /133 kc; Feh:3,8gr Szh:24gr;Cuk:0gr;Só:0gr Zsír:7,2gr;Tzs:0gr;Kalc:0gr</i> <i>Glutén, Tojás, Tej</i>	Lekvár Csészés margarin *7* Félbarna kenyér *1* <i>En: 1008 kj /240 kc; Feh:4,1gr Szh:18gr;Cuk:15gr;Só:0,1gr Zsír:6,4gr;Tzs:1,5gr;Kalc:14,3gr</i> <i>Glutén, Tej</i>	
	<i>En: 4475 kj /1066 kc; Feh:49,1 gr;Szh:170gr;Cuk:30,4gr;Só:1,1gr;Zsír: 29,3 gr;Tzs:4,3 gr;Kalc:413,13 gr</i>	<i>En: 4300 kj /1024 kc; Feh:50,9 gr;Szh:115gr;Cuk:35,2gr;Só:2,9gr;Zsír: 31,2 gr;Tzs:7,2 gr;Kalc:579,62 gr</i>	<i>En: 4594 kj /1094 kc; Feh:51,2 gr;Szh:142gr;Cuk:10,9gr;Só:1,8gr;Zsír: 35,3 gr;Tzs:3,6 gr;Kalc:487,06 gr</i>	<i>En: 4433 kj /1056 kc; Feh:38,4 gr;Szh:138gr;Cuk:36,3gr;Só:0,9gr;Zsír: 33,9 gr;Tzs:3,5 gr;Kalc:308,18 gr</i>	<i>En: 4310 kj /1026 kc; Feh:46,6 gr;Szh:109gr;Cuk:23,7gr;Só:1,7gr;Zsír: 32,8 gr;Tzs:10,2 gr;Kalc:561,57 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:Szulfítok; 13:Csillagfűt; 14:Puhatestűek

A változtatás jogát fenntartjuk.

Int. vezető:

Szakács:

Dietetikus:

Élelmészvezető: