

Heti étlap: 2025. 05. 05. - 2025. 05. 09. A-MENÜ / Napi háromszori étkeztetés szolgáltatása / 4-6 év

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

	2025. 05. 05. hétfő	2025. 05. 06. kedd	2025. 05. 07. szerda	2025. 05. 08. csütörtök	2025. 05. 09. péntek	2025. 05. 10. szombat
T í z ó r a i	Kakaó *7* Briós *1,3,7* Csészes margarin *7* <i>En: 1564 kj /372 kc; Feh:14gr Szh:59gr;Cuk:10gr;Só:0gr Zsír:14,5gr;Tzs:1,5gr;Kalc:333,72gr</i> <i>Glutén, Tojás, Tej</i>	Citromos tea *12* Bundáskenyér *1,3* <i>En: 936 kj /223 kc; Feh:6gr Szh:23gr;Cuk:20,1gr;Só:0,3gr Zsír:1,7gr;Tzs:0gr;Kalc:25,67gr</i> <i>Glutén, Tojás, Szulfítok</i>	Tejeskávé *7* Zsemle *1* Magyaros vajkrém *7* Kígyóborka <i>En: 1307 kj /311 kc; Feh:11,6gr Szh:53gr;Cuk:10,6gr;Só:0,3gr Zsír:6,6gr;Tzs:2gr;Kalc:243,32gr</i> <i>Glutén, Tej</i>	Citromos tea *12* Kakaós csiga *1,3,7* <i>En: 774 kj /184 kc; Feh:2,4gr Szh:37gr;Cuk:23,2gr;Só:0gr Zsír:9,5gr;Tzs:0gr;Kalc:0,6gr</i> <i>Glutén, Tojás, Tej, Szulfítok</i>	Tej (pasztörözött; 1,5 %) *7* Fokhagymás hosszúszemle *1,7* <i>En: 1218 kj /290 kc; Feh:15gr Szh:70gr;Cuk:0gr;Só:0,1gr Zsír:4,1gr;Tzs:0gr;Kalc:258gr</i> <i>Glutén, Tej</i>	
E b é d	Burgonyaleves virslivel *1,3,6,7,9* Grízestészta *1,3* Lekvár Porcukor Alma <i>En: 1922 kj /458 kc; Feh:18gr Szh:75gr;Cuk:0,7gr;Só:1gr Zsír:9,6gr;Tzs:0,5gr;Kalc:89,28gr</i> <i>Glutén, Tojás, Szójabab, Tej, Zeller, Tojás</i>	Hamisgulyásleves *1,3,7,9,10* Tökfőzelék *1,7* Fasírt *1,3* Banán <i>En: 1966 kj /468 kc; Feh:22,6gr Szh:67gr;Cuk:8,6gr;Só:1,2gr Zsír:12,8gr;Tzs:0,2gr;Kalc:288,77gr</i> <i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár, Tojás</i>	Zöldségleves *1,3,7,9,10* Sült csirkecomb Petrezselymes burgonya Vegyesvágott savanyú *12* <i>En: 1977 kj /471 kc; Feh:41,2gr Szh:53gr;Cuk:0gr;Só:0,9gr Zsír:10,5gr;Tzs:0gr;Kalc:120,71gr</i> <i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár, Szulfítok, Tojás</i>	Brokkoli krémleves *1,3,7,9* Kapros-mustáros pulykaragu *1,7,10* Bulgúr *1,5,6,8,11* Cékla savanyúság ** <i>En: 2283 kj /544 kc; Feh:34,1gr Szh:68gr;Cuk:4,5gr;Só:0,8gr Zsír:12,2gr;Tzs:0,2gr;Kalc:229,6gr</i> <i>Glutén, Tojás, Földimogyoró, Szójabab, Tej, Dió, Zeller, Mustár, Szezámag, Szulfítok, Tojás</i>	Húsleves *1,3,7,9,10* Székelykáposzta *1,7* Félbarna kenyér *1* <i>En: 1779 kj /424 kc; Feh:24,6gr Szh:26gr;Cuk:0,4gr;Só:1,1gr Zsír:15,2gr;Tzs:0gr;Kalc:221,18gr</i> <i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár, Tojás</i>	
U z s o n n a	Sajtos párizsi *1,6* Vajkrém *7* Teljes kiőrlésű kenyér *1* Zöldhagyma <i>En: 1007 kj /240 kc; Feh:9,8gr Szh:26gr;Cuk:0gr;Só:0,3gr Zsír:10,4gr;Tzs:0gr;Kalc:84,8gr</i> <i>Glutén, Szójabab, Tej</i>	Házi gyümölcsös joghurt *7* Kifli *1,7* <i>En: 996 kj /237 kc; Feh:7,9gr Szh:36gr;Cuk:12,4gr;Só:0,5gr Zsír:5,6gr;Tzs:2,9gr;Kalc:385gr</i> <i>Glutén, Tej</i>	Tavaszi felvágott *7,9,10* Teljes kiőrlésű kenyér *1* Csészes margarin *7* Alma <i>En: 1038 kj /247 kc; Feh:7,7gr Szh:31gr;Cuk:0gr;Só:0,2gr Zsír:10,6gr;Tzs:1,5gr;Kalc:22,8gr</i> <i>Glutén, Tej, Zeller, Mustár</i>	Trappista sajt *7* Teljes kiőrlésű zsemle *1* Csészes margarin *7* Kaliforniai paprika <i>En: 1501 kj /357 kc; Feh:15,1gr Szh:52gr;Cuk:0gr;Só:0,4gr Zsír:13,3gr;Tzs:5,8gr;Kalc:225,9gr</i> <i>Glutén, Tej</i>	Sonkaszalámi *1* Csészes margarin *7* Teljes kiőrlésű kenyér *1* Piros retek <i>En: 870 kj /207 kc; Feh:9,5gr Szh:24gr;Cuk:0gr;Só:0,2gr Zsír:9,9gr;Tzs:2,3gr;Kalc:14,08gr</i> <i>Glutén, Tej</i>	
	<i>En: 4494 kj /1070 kc; Feh:41,8 gr;Szh:160gr;Cuk:10,7gr;Só:1,4gr;Zsír:34,5 gr;Tzs:2 gr;Kalc:507,8 gr</i>	<i>En: 3899 kj /928 kc; Feh:36,4 gr;Szh:126gr;Cuk:41,2gr;Só:2,1gr;Zsír:20,1 gr;Tzs:3,1 gr;Kalc:699,44 gr</i>	<i>En: 4322 kj /1029 kc; Feh:60,5 gr;Szh:137gr;Cuk:10,6gr;Só:1,5gr;Zsír:27,7 gr;Tzs:3,5 gr;Kalc:386,84 gr</i>	<i>En: 4558 kj /1085 kc; Feh:51,6 gr;Szh:157gr;Cuk:27,7gr;Só:1,2gr;Zsír:35 gr;Tzs:5,9 gr;Kalc:456,1 gr</i>	<i>En: 3867 kj /921 kc; Feh:49,1 gr;Szh:120gr;Cuk:0,5gr;Só:1,4gr;Zsír:29,2 gr;Tzs:2,3 gr;Kalc:493,26 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: