

Heti étlap: 2025. 04. 21. - 2025. 04. 25. A-MENÜ / Napi háromszori étkeztetés szolgáltatása / 4-6 év

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

	2025. 04. 21. hétfő	2025. 04. 22. kedd	2025. 04. 23. szerda	2025. 04. 24. csütörtök	2025. 04. 25. péntek	2025. 04. 26. 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</i> <i>Sznh:59gr;Cuk:10gr;Só:0gr</i> <i>Zsír:14,5gr;Tzs:1,5gr;Kalc:333,72gr</i> <i>Glutén, Tojás, Tej</i>	Citromos tea *12* Körözött *7* Teljes kiőrlésű zsemle *1* Kaliforniai paprika <i>En: 1533 kj /365 kc; Feh:14,4gr</i> <i>Sznh:74gr;Cuk:20,1gr;Só:0,2gr</i> <i>Zsír:4,7gr;Tzs:0gr;Kalc:57,53gr</i> <i>Glutén, Tej, Szulfítok</i>	Citromos tea *12* Szendvicskrém *1,3,6,7,9,12* Teljes kiőrlésű kenyér *1* Zöldhagyma <i>En: 1281 kj /305 kc; Feh:9,1gr</i> <i>Sznh:41gr;Cuk:20,2gr;Só:0,3gr</i> <i>Zsír:8,1gr;Tzs:2,8gr;Kalc:95,5gr</i> <i>Glutén, Tojás, Szójabab, Tej, Zeller, Szulfítok</i>	Tejbedara *1,7* Kakaós porcukor <i>En: 1175 kj /280 kc; Feh:11,2gr</i> <i>Sznh:52gr;Cuk:21gr;Só:0,3gr</i> <i>Zsír:4,2gr;Tzs:0gr;Kalc:301,33gr</i> <i>Glutén, Tej</i>	
E b é d		Tojásleves *1,3,7,9* Paradicsomoskáposzta *1* Pan.Csirkemell *1,3,6* <i>En: 2142 kj /510 kc; Feh:23,7gr</i> <i>Sznh:58gr;Cuk:20,4gr;Só:1,3gr</i> <i>Zsír:19,2gr;Tzs:0,1gr;Kalc:163,4gr</i> <i>Glutén, Tojás, Szójabab, Tej, Zeller, Tojás</i>	Húsleves *1,3,7,9,10* Bakter szelet *1,7* Rizs Zöldségköret Majonéz *3,10* <i>En: 2190 kj /522 kc; Feh:28,6gr</i> <i>Sznh:64gr;Cuk:0,4gr;Só:0,8gr</i> <i>Zsír:15,6gr;Tzs:5,9gr;Kalc:251,57gr</i> <i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár, Tojás</i>	Palócleves *1,3,7,9* Burgonyásztésza *1,3* Alma <i>En: 2419 kj /576 kc; Feh:24,9gr</i> <i>Sznh:96gr;Cuk:0,9gr;Só:0,9gr</i> <i>Zsír:9,2gr;Tzs:0,7gr;Kalc:147,95gr</i> <i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Tojás</i>	Gyümölcsleves *1,3,7* Hentestokány *1,11,12* Bulgúr *1,5,6,8,11* Vegyesvágott savanyú *12* <i>En: 2106 kj /502 kc; Feh:23,3gr</i> <i>Sznh:77gr;Cuk:19,5gr;Só:1gr</i> <i>Zsír:8,5gr;Tzs:0,5gr;Kalc:83,65gr</i> <i>Glutén, Tojás, Földimogyoró, Szójabab, Tej, Dió, Szezámag, Szulfítok</i>	
U z s o n n a		Sonkaszalámi *1* Vajkrém *7* Teljes kiőrlésű kenyér *1* Kígyóuborka <i>En: 811 kj /193 kc; Feh:9,5gr</i> <i>Sznh:25gr;Cuk:0gr;Só:0,3gr</i> <i>Zsír:9,4gr;Tzs:0,9gr;Kalc:19,8gr</i> <i>Glutén, Tej</i>	Gyümölcs joghurt(0,12l) *1,7,8* Kifli *1,7* <i>En: 856 kj /204 kc; Feh:6,9gr</i> <i>Sznh:25gr;Cuk:14,6gr;Só:0,5gr</i> <i>Zsír:3,3gr;Tzs:0gr;Kalc:250gr</i> <i>Glutén, Tej, Dió</i>	Füstölt sajt ** Csészes margarin *7* Búzakorpás diákrúd *1,7* Kaliforniai paprika <i>En: 899 kj /214 kc; Feh:7,9gr</i> <i>Sznh:14gr;Cuk:0gr;Só:0,3gr</i> <i>Zsír:13gr;Tzs:1,5gr;Kalc:121,4gr</i> <i>Glutén, Tej</i>	Tonhalkrém *3,4,7,10,12* Teljes kiőrlésű kenyér *1* Piros retek <i>En: 679 kj /162 kc; Feh:9,6gr</i> <i>Sznh:26gr;Cuk:0gr;Só:0,2gr</i> <i>Zsír:2,6gr;Tzs:0gr;Kalc:24,24gr</i> <i>Glutén, Tojás, Hal, Tej, Mustár, Szulfítok</i>	
		<i>En: 4517 kj /1075 kc; Feh:47,2 gr;Sznh:141gr;Cuk:30,4gr;Só:1,7gr;Zsír:43,1 gr;Tzs:2,4 gr;Kalc:516,92 gr</i>	<i>En: 4579 kj /1090 kc; Feh:49,9 gr;Sznh:163gr;Cuk:35,1gr;Só:1,5gr;Zsír:23,6 gr;Tzs:5,9 gr;Kalc:559,1 gr</i>	<i>En: 4599 kj /1095 kc; Feh:41,9 gr;Sznh:150gr;Cuk:21,1gr;Só:1,5gr;Zsír:30,4 gr;Tzs:5 gr;Kalc:364,85 gr</i>	<i>En: 3960 kj /943 kc; Feh:44,1 gr;Sznh:156gr;Cuk:40,5gr;Só:1,6gr;Zsír:15,3 gr;Tzs:0,5 gr;Kalc:409,22 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: