

Heti étlap: 2025. 09. 01. - 2025. 09. 05. A-MENÜ / Napi háromszori étkeztetés szolgáltatása / 4-6 év

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

	2025. 09. 01. hétfő	2025. 09. 02. kedd	2025. 09. 03. szerda	2025. 09. 04. csütörtök	2025. 09. 05. péntek	2025. 09. 06. szombat
T í z ó r a i	Kakaó *7* Csészes margarin *7* Búzakorpás diákrúd *1,7* Zöldpaprika <i>En: 1443 kj /344 kc; Feh:13,8gr Szh:52gr;Cuk:10gr;Só:0,5gr Zsír:10,6gr;Tzs:1,5gr;Kalc:337,32gr</i> <i>Glutén, Tej</i>	Házi gyümölcsös joghurt *7* Teljes kiőrlésű kifli *1,7* <i>En: 849 kj /202 kc; Feh:7,4gr Szh:31gr;Cuk:12,4gr;Só:0gr Zsír:6,4gr;Tzs:2,9gr;Kalc:315gr</i> <i>Glutén, Tej</i>	Citromos tea *12* Trappista sajt *7* Teljes kiőrlésű zsömlé *1* Csészes margarin *7* Kígyóuborka <i>En: 1829 kj /435 kc; Feh:15,4gr Szh:73gr;Cuk:20,1gr;Só:0,4gr Zsír:13,4gr;Tzs:5,8gr;Kalc:228,9gr</i> <i>Glutén, Tej, Szulfítok</i>	Tej (pasztörözött; 1,5 %) *7* Tojásrántotta *3* Zöldpaprika Félbarna kenyér *1* <i>En: 1271 kj /303 kc; Feh:18,3gr Szh:14gr;Cuk:0gr;Só:0,1gr Zsír:5,2gr;Tzs:0gr;Kalc:298,62gr</i> <i>Glutén, Tojás, Tej</i>	Karamell *7* Fonottkalács *1,3,7* Csészes margarin *7* <i>En: 1083 kj /258 kc; Feh:8,5gr Szh:32gr;Cuk:10gr;Só:0,2gr Zsír:10,2gr;Tzs:1,5gr;Kalc:237,8gr</i> <i>Glutén, Tojás, Tej</i>	
E b é d	Pirított tésztaleves *1,3,7,9,10* Sóskamártás burgonya *1,7* Rántott sertésszelet *1,3* <i>En: 2211 kj /526 kc; Feh:27,5gr Szh:87gr;Cuk:17,9gr;Só:1,1gr Zsír:11,7gr;Tzs:0,2gr;Kalc:257,73gr</i> <i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár, Tojás</i>	Húsleves *1,3,7,9,10* Tavaszi sertésragu *1,7* Bulgúr *1,5,6,8,11* Vegyesvágott savanyú *12* <i>En: 2095 kj /499 kc; Feh:26,2gr Szh:64gr;Cuk:0,5gr;Só:1,5gr Zsír:11,2gr;Tzs:0,1gr;Kalc:78,79gr</i> <i>Glutén, Tojás, Földimogyoró, Szójabab, Tej, Dió, Zeller, Mustár, Szezámag, Szulfítok, Tojás</i>	Frankfurti leves *1,3,6,7,9* Grízestésztá *1,3* Lekvár Porcukor Nektarin <i>En: 1929 kj /459 kc; Feh:17,3gr Szh:78gr;Cuk:0,6gr;Só:0,9gr Zsír:8,1gr;Tzs:0,5gr;Kalc:103,92gr</i> <i>Glutén, Tojás, Szójabab, Tej, Zeller, Tojás</i>	Brokkoli krémleves *1,3,7,9* Szavolyai szelet *1,7* Szilva befőtt <i>En: 2190 kj /521 kc; Feh:27,9gr Szh:66gr;Cuk:0,3gr;Só:0,5gr Zsír:16,9gr;Tzs:0gr;Kalc:251,05gr</i> <i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Tojás</i>	Májgaluska leves *1,3,7,9,10* Tökfőzelék *1,7* Sült csirkecomb Túrórudi *5,6,7,8* <i>En: 2463 kj /586 kc; Feh:44,1gr Szh:53gr;Cuk:9,2gr;Só:1,1gr Zsír:23,5gr;Tzs:5,8gr;Kalc:178,84gr</i> <i>Glutén, Tojás, Földimogyoró, Szójabab, Tej, Dió, Zeller, Mustár, Tojás</i>	
U z s o n n a	Sonkaszalámi *1* Csészes margarin *7* Paradicsom Teljes kiőrlésű kenyér *1* <i>En: 896 kj /213 kc; Feh:8,9gr Szh:25gr;Cuk:0gr;Só:0,2gr Zsír:10,2gr;Tzs:2,3gr;Kalc:17gr</i> <i>Glutén, Tej</i>	Mákos rétes *1,3,7* Alma <i>En: 1259 kj /300 kc; Feh:8gr Szh:55gr;Cuk:0gr;Só:0gr Zsír:14,7gr;Tzs:0gr;Kalc:11gr</i> <i>Glutén, Tojás, Tej</i>	Magyaros vajkrém *7* Teljes kiőrlésű kenyér *1* Retek <i>En: 606 kj /144 kc; Feh:5,3gr Szh:23gr;Cuk:0,4gr;Só:0,3gr Zsír:3,7gr;Tzs:2gr;Kalc:19,2gr</i> <i>Glutén, Tej</i>	Méz Csészes margarin *7* Teljes kiőrlésű kenyér *1* <i>En: 1127 kj /268 kc; Feh:4,7gr Szh:36gr;Cuk:0gr;Só:0,3gr Zsír:12,4gr;Tzs:3gr;Kalc:15,35gr</i> <i>Glutén, Tej</i>	Szalámis ricotta *1,7* Teljes kiőrlésű kenyér *1* Zöldpaprika <i>En: 726 kj /173 kc; Feh:8,2gr Szh:26gr;Cuk:0,6gr;Só:0,3gr Zsír:4,9gr;Tzs:1,8gr;Kalc:135,77gr</i> <i>Glutén, Tej</i>	
	<i>En: 4550 kj /1083 kc; Feh:50,2 gr;Szh:164gr;Cuk:28gr;Só:1,9gr;Zsír:32,6 gr;Tzs:4 gr;Kalc:612,04 gr</i>	<i>En: 4203 kj /1001 kc; Feh:41,6 gr;Szh:150gr;Cuk:13gr;Só:1,5gr;Zsír:32,4 gr;Tzs:3,1 gr;Kalc:404,79 gr</i>	<i>En: 4363 kj /1039 kc; Feh:38,1 gr;Szh:174gr;Cuk:21,1gr;Só:1,6gr;Zsír:25,1 gr;Tzs:8,2 gr;Kalc:352,02 gr</i>	<i>En: 4589 kj /1093 kc; Feh:51 gr;Szh:117gr;Cuk:0,3gr;Só:0,9gr;Zsír:34,5 gr;Tzs:3 gr;Kalc:565,02 gr</i>	<i>En: 4271 kj /1017 kc; Feh:60,9 gr;Szh:111gr;Cuk:19,7gr;Só:1,5gr;Zsír:38,7 gr;Tzs:9,1 gr;Kalc:552,41 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: