

## Heti étlap: 2026. 04. 27. - 2026. 04. 30. A-MENÜ / Napi háromszori étkeztetés szolgáltatása / 4-6 év

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

	2026. 04. 27. hétfő	2026. 04. 28. kedd	2026. 04. 29. szerda	2026. 04. 30. csütörtök	2026. 05. 01. péntek	2026. 05. 02. szombat
<b>T í z ó r a i</b>	<p><b>Kakaó *7*</b> <b>Vajkrém *7*</b> <b>Búzakorpás diákrúd *1,7*</b> <b>Kígyóuborka</b></p> <p><i>En: 1076 kj /256 kc; Feh:11,8gr Szh:38gr;Cuk:10gr;Só:0,4gr Zsír:9,4gr;Tzs:0gr;Kalc:320,72gr</i></p> <p><i>Glutén, Tej</i></p>	<p><b>Citromos tea *12*</b> <b>Szalámis ricotta *1,7*</b> <b>Teljes kiörlésű kenyér *1*</b> <b>Piros retek</b></p> <p><i>En: 943 kj /224 kc; Feh:9,3gr Szh:37gr;Cuk:10,7gr;Só:0,3gr Zsír:5gr;Tzs:1,8gr;Kalc:132,77gr</i></p> <p><i>Glutén, Tej, Szulfitok</i></p>	<p><b>Tej (pasztőrözött; 1,5 % ) *7*</b> <b>Cukroskifli *1,3,7*</b></p> <p><i>En: 995 kj /237 kc; Feh:9,4gr Szh:29gr;Cuk:12gr;Só:0gr Zsír:7,1gr;Tzs:0gr;Kalc:271gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Tej</i></p>	<p><b>Tejeskávé *7*</b> <b>Csészés margarin *7*</b> <b>Teljes kiörlésű kenyér *1*</b> <b>Kaliforniai paprika</b></p> <p><i>En: 1072 kj /255 kc; Feh:10,6gr Szh:37gr;Cuk:10,3gr;Só:0,2gr Zsír:7,8gr;Tzs:1gr;Kalc:282,32gr</i></p> <p><i>Glutén, Tej</i></p>		
<b>E b é d</b>	<p><b>Pirított tésztalesves *1,3,7,9,10*</b> <b>Paradicsomos húsgombóc *1,3*</b> <b>Mézes puszedli *1,3,7*</b></p> <p><i>En: 2304 kj /549 kc; Feh:23,2gr Szh:91gr;Cuk:20,4gr;Só:1gr Zsír:7,7gr;Tzs:0,7gr;Kalc:54,06gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár, Tojás</i></p>	<p><b>Gulyásleves *1,3,7,9,10*</b> <b>Mákos metélt *1,3,5,6,7,8,11*</b> <b>Banán</b></p> <p><i>En: 2700 kj /643 kc; Feh:25,4gr Szh:99gr;Cuk:21,7gr;Só:1,1gr Zsír:14,3gr;Tzs:1,5gr;Kalc:307,37gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Földimogyoró, Szójabab, Tej, Dió, Zeller, Mustár, Szezám, Tojás</i></p>	<p><b>Zöldborsóleves *1,3,7,9,10*</b> <b>Sertéspörkölt</b> <b>Burgonya</b> <b>Őszibarack befőtt</b></p> <p><i>En: 2361 kj /562 kc; Feh:30,4gr Szh:88gr;Cuk:0,2gr;Só:0,7gr Zsír:8,4gr;Tzs:0gr;Kalc:91,28gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár, Tojás</i></p>	<p><b>Tejfőlés burgonyaleves *1,3,7,9*</b> <b>Sült csirkecomb</b> <b>Rizibizi</b> <b>Vegyes saláta fokhagymás öntettel *7,10*</b></p> <p><i>En: 2693 kj /641 kc; Feh:43,1gr Szh:79gr;Cuk:0,5gr;Só:1,4gr Zsír:16,7gr;Tzs:2,5gr;Kalc:137,88gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár, Tojás</i></p>		
<b>U z s o n n a</b>	<p><b>Teljes kiörlésű kenyér *1*</b> <b>Sonkaszalámi *1*</b> <b>Csészés margarin *7*</b> <b>Alma</b></p> <p><i>En: 1000 kj /238 kc; Feh:9,2gr Szh:31gr;Cuk:0gr;Só:0,2gr Zsír:10,7gr;Tzs:2,4gr;Kalc:25,3gr</i></p> <p><i>Glutén, Tej</i></p>	<p><b>Gyümölcs joghurt(0,12l) *1,7,8*</b> <b>Kifli *1,7*</b></p> <p><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></p> <p><i>Glutén, Tej, Dió</i></p>	<p><b>Sajtkrém *7*</b> <b>Zöldhagyma</b> <b>Teljes kiörlésű kenyér *1*</b></p> <p><i>En: 1158 kj /276 kc; Feh:11,4gr Szh:25gr;Cuk:0,1gr;Só:0,4gr Zsír:12,2gr;Tzs:6,6gr;Kalc:221gr</i></p> <p><i>Glutén, Tej</i></p>	<p><b>Ízeslevél *1,3,7*</b></p> <p><i>En: 796 kj /190 kc; Feh:2,2gr Szh:18gr;Cuk:0gr;Só:0gr Zsír:11,3gr;Tzs:0gr;Kalc:0gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Tej</i></p>		
	<p><i>En: 4380 kj /1043 kc; Feh:44,2gr;Szh:161gr;Cuk:30,5gr;Só:1,6gr;Zsír:27,7gr;Tzs:3,1gr;Kalc:400,08gr</i></p>	<p><i>En: 4499 kj /1071 kc; Feh:41,6gr;Szh:162gr;Cuk:47,1gr;Só:1,8gr;Zsír:22,6gr;Tzs:3,2gr;Kalc:690,14gr</i></p>	<p><i>En: 4514 kj /1075 kc; Feh:51,1gr;Szh:142gr;Cuk:12,3gr;Só:1,1gr;Zsír:27,6gr;Tzs:6,6gr;Kalc:583,28gr</i></p>	<p><i>En: 4561 kj /1086 kc; Feh:55,9gr;Szh:134gr;Cuk:10,8gr;Só:1,5gr;Zsír:35,7gr;Tzs:3,5gr;Kalc:420,21gr</i></p>		

1: Glutén; 2:Rák; 3:Tojás; 4:Hal; 5:Földimogyoró; 6:Szójabab; 7:Tej; 8:Dió; 9:Zeller; 10:Mustár; 11:Szezám; 12:Szulfitok; 13:Csillagfűrt; 14:Puhatestűek

A változtatás jogát fenntartjuk.

Int. vezető:

Szakács:

Dietetikus:

Élelmezésvezető: