

Heti étlap: 2024.04.22. - 2024.04.28. A menü / Napi háromszori étkeztetés szolgáltatása (T+E+U) / 7-10 év

Baktalórántházai Összevont Konyhai Intézmény, 4561 Baktalórántháza, Petőfi út 4.

	2024.04.22. hétfő	2024.04.23. kedd	2024.04.24. szerda	2024.04.25. csütörtök	2024.04.26. péntek	2024.04.27. szombat
T í z ó r a i	<p>Gyümölcslekvár Gyümölcsstea Fehér kenyér *1*</p> <p><i>En: 1067 kj /254 kc; Feh:3,4gr Szh:57gr;Cuk:35,9gr;Só:0,8gr Zsír:0,6gr;Tzs:0gr;Kalc:0gr</i></p> <p><i>Glutén</i></p>	<p>Löncs felvágott Teljeskiőrlésű kenyér *1* Gyümölcsstea Uborka</p> <p><i>En: 1201 kj /286 kc; Feh:10,9gr Szh:37gr;Cuk:10,3gr;Só:1,7gr Zsír:9,7gr;Tzs:0,2gr;Kalc:0gr</i></p> <p><i>Glutén</i></p>	<p>Baromfi virsli Klasszik 0,24 *6* Mustár *10* Teljeskiőrlésű kenyér *1* Gyümölcsstea</p> <p><i>En: 1382 kj /329 kc; Feh:13,2gr Szh:37gr;Cuk:10,3gr;Só:2,5gr Zsír:13,6gr;Tzs:2,3gr;Kalc:0gr</i></p> <p><i>Glutén, Szójabab, Mustár</i></p>	<p>Tejeskávé *7* Margaréta 100 g</p> <p><i>En: 1910 kj /455 kc; Feh:11,1gr Szh:64gr;Cuk:26,5gr;Só:0,6gr Zsír:16,9gr;Tzs:4,4gr;Kalc:0,3gr</i></p> <p><i>Tej</i></p>	<p>Delma csészés margarin/500gr/ Formázott pulykasonka *6,7,9,10* Teljeskiőrlésű kenyér *1* Gyümölcsstea Paradicsom</p> <p><i>En: 1195 kj /284 kc; Feh:9,5gr Szh:39gr;Cuk:10,6gr;Só:1,7gr Zsír:9,4gr;Tzs:2,8gr;Kalc:0gr</i></p> <p><i>Glutén, Szójabab, Tej, Zeller, Mustár</i></p>	
E b é d	<p>Tojásleves *1,3,7,9,10* Rakott káposzta *1,7*</p> <p><i>En: 2185 kj /520 kc; Feh:29,3gr Szh:68gr;Cuk:0,4gr;Só:2,1gr Zsír:27,6gr;Tzs:7,5gr;Kalc:0,01gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár</i></p>	<p>Grízgaluska-leves *1,3,4,6,7,9,10* Sült csirkecomb Tökfőzelék *1,7* Fehér kenyér *1*</p> <p><i>En: 3114 kj /741 kc; Feh:35,1gr Szh:72gr;Cuk:5,3gr;Só:4,1gr Zsír:34gr;Tzs:7,8gr;Kalc:0,03gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Hal, Szójabab, Tej, Zeller, Mustár</i></p>	<p>Zöldséges halleves *1,3,4,6,7,9,10* Túrós metélt *1,3,7*</p> <p><i>En: 2622 kj /624 kc; Feh:44gr Szh:89gr;Cuk:0gr;Só:2gr Zsír:18gr;Tzs:5,8gr;Kalc:0,04gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Hal, Szójabab, Tej, Zeller, Mustár</i></p>	<p>Paradicsomleves *1,3* Natúr sertésszelet zöldséges raguval *1,3,7,9,10* Burgonyapüré *7*</p> <p><i>En: 3827 kj /911 kc; Feh:35,7gr Szh:105gr;Cuk:10,7gr;Só:4gr Zsír:41,7gr;Tzs:6,8gr;Kalc:0,01gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár</i></p>	<p>Karfiolkrémleves *1,3,7,9,10* Rizseshús *1,3,7,9,10* Csemege uborka</p> <p><i>En: 1904 kj /453 kc; Feh:25,3gr Szh:82gr;Cuk:2,1gr;Só:3,2gr Zsír:26,5gr;Tzs:6,5gr;Kalc:0gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár</i></p>	
U z s o n n a	<p>Vajkrém *7* Korpás kifli 50 gr *1*</p> <p><i>En: 2226 kj /530 kc; Feh:12,8gr Szh:89gr;Cuk:1,3gr;Só:2,6gr Zsír:12gr;Tzs:0,6gr;Kalc:0gr</i></p> <p><i>Glutén, Tej</i></p>	<p>Joghurt 150gr *7*</p> <p><i>En: 381 kj /91 kc; Feh:2,7gr Szh:13gr;Cuk:12,7gr;Só:0,1gr Zsír:2,9gr;Tzs:1,9gr;Kalc:0,12gr</i></p> <p><i>Tej</i></p>	<p>Banán Magvas keksz 30gr 8-aska *1,3,5*</p> <p><i>En: 2231 kj /531 kc; Feh:8,8gr Szh:94gr;Cuk:39,7gr;Só:0,2gr Zsír:25,1gr;Tzs:6,3gr;Kalc:0gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Földimogyoró</i></p>	<p>Paprikakrémes kenyér *1,7*</p> <p><i>En: 671 kj /160 kc; Feh:5,5gr Szh:31gr;Cuk:0,5gr;Só:1,1gr Zsír:2,3gr;Tzs:1,1gr;Kalc:0,01gr</i></p> <p><i>Glutén, Tej</i></p>	<p>Alma</p> <p><i>En: 1260 kj /300 kc; Feh:4gr Szh:70gr;Cuk:0gr;Só:0gr Zsír:4gr;Tzs:0gr;Kalc:0gr</i></p>	
	<p><i>En: 5477 kj /1304 kc; Feh:45,6 gr;Szh:214gr;Cuk:37,6gr;Só:5,4gr;Zsír:40,2 gr;Tzs:8,1 gr;Kalc:0,01 gr</i></p>	<p><i>En: 4696 kj /1118 kc; Feh:48,7 gr;Szh:123gr;Cuk:28,3gr;Só:5,9gr;Zsír:46,6 gr;Tzs:9,9 gr;Kalc:0,15 gr</i></p>	<p><i>En: 6235 kj /1484 kc; Feh:66 gr;Szh:220gr;Cuk:50,1gr;Só:4,6gr;Zsír:56,6 gr;Tzs:14,3 gr;Kalc:0,04 gr</i></p>	<p><i>En: 6408 kj /1526 kc; Feh:52,3 gr;Szh:199gr;Cuk:37,7gr;Só:5,6gr;Zsír:60,9 gr;Tzs:12,3 gr;Kalc:0,32 gr</i></p>	<p><i>En: 4359 kj /1038 kc; Feh:38,8 gr;Szh:191gr;Cuk:12,7gr;Só:4,9gr;Zsír:39,9 gr;Tzs:9,2 gr;Kalc:0 gr</i></p>	

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

A változtatás jogát fenntartjuk.

Int.vezető:

Szakács:

Dietetikus:

Élelmezésvezető: