

Heti étlap: 2024.04.22. - 2024.04.28. A menü / Bölcsődei étkeztetés / 1-3 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
R e g g e l i	Fehér kenyér *1*, Gyümölcslekvár, Tej (pasztőrözött; 2,8 %) *7* En: 1019 kj /243 kc; Feh:8,3gr Szh:38gr;Cuk:12,8gr;Só:0,8gr Zsír:5,9gr;Tzs:3gr;Kalc:0,24gr Glutén, Tej	Löncs felvágott, Fehér kenyér *1*, Uborka, Gyümölcstea En: 783 kj /187 kc; Feh:7gr Szh:24gr;Cuk:6,4gr;Só:1,3gr Zsír:6,9gr;Tzs:0gr;Kalc:0gr Glutén	Baromfi virsli Klasszik 0,24 *6*, Fehér kenyér *1*, Tej (pasztőrözött; 2,8 %) *7* En: 1087 kj /259 kc; Feh:12,1gr Szh:25gr;Cuk:0gr;Só:1,3gr Zsír:12gr;Tzs:4,3gr;Kalc:0,24gr Glutén, Szójabab, Tej	Tejeskávé *7*, Margaréta 100 g En: 1097 kj /261 kc; Feh:7,8gr Szh:33gr;Cuk:11,2gr;Só:0,4gr Zsír:10,6gr;Tzs:3,3gr;Kalc:0,24gr Tej	Formázott pulykasonka *6,7,9,10*, Fehér kenyér *1*, Paradicsom, Gyümölcstea En: 657 kj /156 kc; Feh:5,8gr Szh:25gr;Cuk:6,5gr;Só:1,2gr Zsír:3,7gr;Tzs:1gr;Kalc:0gr Glutén, Szójabab, Tej, Zeller, Mustár	
T í z ó r a i	Almaturmix *7* En: 661 kj /157 kc; Feh:6,6gr Szh:21gr;Cuk:1,2gr;Só:0,2gr Zsír:6,2gr;Tzs:3gr;Kalc:0,24gr Tej	Banán En: 374 kj /89 kc; Feh:1,1gr Szh:23gr;Cuk:12,2gr;Só:0gr Zsír:0,3gr;Tzs:0,1gr;Kalc:0gr	Körte turmix *7* En: 784 kj /187 kc; Feh:6,6gr Szh:28gr;Cuk:0,8gr;Só:0,2gr Zsír:6,2gr;Tzs:3gr;Kalc:0,24gr Tej	Vegyes gyümölcsturmix *7* En: 773 kj /184 kc; Feh:7gr Szh:26gr;Cuk:1,2gr;Só:0,2gr Zsír:6,4gr;Tzs:3gr;Kalc:0,24gr Tej	Mandarin En: 196 kj /47 kc; Feh:0,7gr Szh:10gr;Cuk:0gr;Só:0gr Zsír:0,3gr;Tzs:0gr;Kalc:0gr	
E b é d	Tojásleves *1,3*, Rakott káposzta *1,7* En: 1483 kj /353 kc; Feh:21,1gr Szh:48gr;Cuk:0,1gr;Só:0,5gr Zsír:17gr;Tzs:5gr;Kalc:0,01gr Glutén, Tojás, Tej	Grízgaluska-leves *1,3,4,6,7,9,10*, Sült csirkecomb, Tökfőzelék *1,7* En: 1493 kj /355 kc; Feh:22,1gr Szh:23gr;Cuk:3,6gr;Só:1,4gr Zsír:18,1gr;Tzs:3,7gr;Kalc:0,01gr Glutén, Tojás, Hal, Szójabab, Tej,	Zöldséges halleves *1,3,4,9*, Túrós metélt *1,3,7* En: 1780 kj /424 kc; Feh:32,3gr Szh:64gr;Cuk:0gr;Só:1,2gr Zsír:10,7gr;Tzs:3,7gr;Kalc:0,02gr Glutén, Tojás, Hal, Tej, Zeller	Paradicsomleves *1,3*, Natúr sertésszelet zöldséges raguval *1,3,7,9,10*, Burgonyapüré *7* En: 2215 kj /527 kc; Feh:19,3gr Szh:56gr;Cuk:1,8gr;Só:0,7gr Zsír:26,1gr;Tzs:4,2gr;Kalc:0,01gr Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár	Karfiolkrémleves *7*, Rizseshús *1*, Csemege uborka En: 1178 kj /280 kc; Feh:18gr Szh:50gr;Cuk:0gr;Só:0,6gr Zsír:18gr;Tzs:3,3gr;Kalc:0,01gr Glutén, Tej	
U z s o n a	Vajkrém *7*, Korpás kifli 50 gr *1* En: 1181 kj /281 kc; Feh:6,5gr Szh:45gr;Cuk:0,6gr;Só:1,4gr Zsír:7,6gr;Tzs:0,3gr;Kalc:0gr Glutén, Tej	Joghurt 150gr *7* 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 Tej	Zabkása *1,3,6,7* En: 1428 kj /340 kc; Feh:11,9gr Szh:44gr;Cuk:12,4gr;Só:0,7gr Zsír:12,3gr;Tzs:6,4gr;Kalc:0,3gr Glutén, Tojás, Szójabab, Tej	Paprikakrémes kenyér *1,7* En: 347 kj /83 kc; Feh:2,9gr Szh:14gr;Cuk:0,4gr;Só:0,5gr Zsír:1,9gr;Tzs:0,8gr;Kalc:0gr Glutén, Tej	Gyümölcsös túró *7* En: 370 kj /88 kc; Feh:5,6gr Szh:8gr;Cuk:2,5gr;Só:0,1gr Zsír:3,8gr;Tzs:1,1gr;Kalc:0,02gr Tej	
	En: 4344 kj /1034 kc; Feh:42,6 gr;Szh:152gr;Cuk:14,8gr;Só:2,8gr;Zsír:36,8 gr;Tzs:11,4 gr;Kalc:0,49 gr	En: 3031 kj /722 kc; Feh:32,9 gr;Szh:83gr;Cuk:34,9gr;Só:2,7gr;Zsír:8,2 gr;Tzs:5,7 gr;Kalc:0,13 gr	En: 5079 kj /1209 kc; Feh:62,9 gr;Szh:161gr;Cuk:13,2gr;Só:3,5gr;Zsír:41,1 gr;Tzs:17,4 gr;Kalc:0,8 gr	En: 4431 kj /1055 kc; Feh:37 gr;Szh:129gr;Cuk:14,7gr;Só:1,8gr;Zsír:44,8 gr;Tzs:11,3 gr;Kalc:0,49 gr	En: 2401 kj /572 kc; Feh:30 gr;Szh:92gr;Cuk:9gr;Só:1,8gr;Zsír:25,8 gr;Tzs:5,4 gr;Kalc:0,03 gr	

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:Csillagfürt; 14:Puhatestűek

A változtatás jogát fenntartjuk.

Int.vezető:

Szakács:

Dietetikus:

Élelmezésvezető: