

Heti étlap: 2024.04.22. - 2024.04.28. A menü / Napi háromszori étkeztetés szolgáltatása (T+E+U) / 4-6 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	Gyümölcslekvár Gyümölcsstea Fehér kenyér *1* <i>En: 1018 kJ /242 kc; Feh:3,4gr</i> <i>Sznh:54gr;Cuk:32,9gr;Só:0,8gr</i> <i>Zsír:0,6gr;Tzs:0gr;Kalc:0gr</i> <i>Glutén</i>	Löncs felvágott Gyümölcsstea Uborka Teljeskiőrlésű kenyér *1* <i>En: 1042 kJ /248 kc; Feh:10gr</i> <i>Sznh:29gr;Cuk:7,3gr;Só:1,6gr</i> <i>Zsír:9,6gr;Tzs:0,2gr;Kalc:0gr</i> <i>Glutén</i>	Baromfi virsli Klasszik 0,24 *6* Gyümölcsstea Mustár *10* Teljeskiőrlésű kenyér *1* <i>En: 1223 kJ /291 kc; Feh:12,3gr</i> <i>Sznh:29gr;Cuk:7,3gr;Só:2,3gr</i> <i>Zsír:13,4gr;Tzs:2,2gr;Kalc:0gr</i> <i>Glutén, Szójabab, Mustár</i>	Tejeskávé *7* Margaréta 100 g <i>En: 1828 kJ /435 kc; Feh:11,1gr</i> <i>Sznh:59gr;Cuk:21,4gr;Só:0,6gr</i> <i>Zsír:16,9gr;Tzs:4,4gr;Kalc:0,3gr</i> <i>Tej</i>	Delma csészés margarin/500gr/ Formázott pulykasonka *6,7,9,10* Gyümölcsstea Paradicsom Teljeskiőrlésű kenyér *1* <i>En: 1035 kJ /247 kc; Feh:8,6gr</i> <i>Sznh:31gr;Cuk:7,6gr;Só:1,6gr</i> <i>Zsír:9,3gr;Tzs:2,7gr;Kalc:0gr</i> <i>Glutén, Szójabab, Tej, Zeller, Mustár</i>	
E b é d	Tojásleves *1,3,7,9,10* Rakott káposzta *1,7* <i>En: 1818 kJ /433 kc; Feh:24,7gr</i> <i>Sznh:58gr;Cuk:0,4gr;Só:1,5gr</i> <i>Zsír:22,1gr;Tzs:5,8gr;Kalc:0,01gr</i> <i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár</i>	Grízgaluska-leves *1,3,4,6,7,9,10* Sült csirkecomb Tökfőzelék *1,7* Fehér kenyér *1* <i>En: 2182 kJ /520 kc; Feh:26,5gr</i> <i>Sznh:48gr;Cuk:4,5gr;Só:2,9gr</i> <i>Zsír:24,3gr;Tzs:5,4gr;Kalc:0,02gr</i> <i>Glutén, Tojás, Hal, Szójabab, Tej, Zeller, Mustár</i>	Zöldséges halleves *1,3,4,6,7,9,10* Túrós metélt *1,3,7* <i>En: 2397 kJ /571 kc; Feh:39,5gr</i> <i>Sznh:80gr;Cuk:0gr;Só:1,7gr</i> <i>Zsír:16,9gr;Tzs:5,2gr;Kalc:0,03gr</i> <i>Glutén, Tojás, Hal, Szójabab, Tej, Zeller, Mustár</i>	Paradicsomleves *1,3* Natúr sertésszelet zöldséges raguval *1,3,7,9,10* Burgonyapüré *7* <i>En: 2626 kJ /625 kc; Feh:24,9gr</i> <i>Sznh:63gr;Cuk:3gr;Só:2,3gr</i> <i>Zsír:32gr;Tzs:5gr;Kalc:0,01gr</i> <i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár</i>	Karfiolkrémleves *1,3,7,9,10* Rizseshús *1,3,7,9,10* Csemege uborka <i>En: 1610 kJ /383 kc; Feh:21,1gr</i> <i>Sznh:64gr;Cuk:1,6gr;Só:2,5gr</i> <i>Zsír:23gr;Tzs:5,7gr;Kalc:0,01gr</i> <i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár</i>	
U z s o n n a	Vajkrém *7* Korpás kifli 50 gr *1* <i>En: 2226 kJ /530 kc; Feh:12,8gr</i> <i>Sznh:89gr;Cuk:1,3gr;Só:2,6gr</i> <i>Zsír:12gr;Tzs:0,6gr;Kalc:0gr</i> <i>Glutén, Tej</i>	Joghurt 150gr *7* <i>En: 381 kJ /91 kc; Feh:2,7gr</i> <i>Sznh:13gr;Cuk:12,7gr;Só:0,1gr</i> <i>Zsír:2,9gr;Tzs:1,9gr;Kalc:0,12gr</i> <i>Tej</i>	Banán Magvas keksz 30gr 8-aska *1,3,5* <i>En: 2231 kJ /531 kc; Feh:8,8gr</i> <i>Sznh:94gr;Cuk:39,7gr;Só:0,2gr</i> <i>Zsír:25,1gr;Tzs:6,3gr;Kalc:0gr</i> <i>Glutén, Tojás, Földimogyoró</i>	Paprikakrémes kenyér *1,7* <i>En: 563 kJ /134 kc; Feh:4,7gr</i> <i>Sznh:25gr;Cuk:0,5gr;Só:0,9gr</i> <i>Zsír:2,2gr;Tzs:1,1gr;Kalc:0,01gr</i> <i>Glutén, Tej</i>	Alma <i>En: 189 kJ /45 kc; Feh:0,6gr</i> <i>Sznh:10gr;Cuk:0gr;Só:0gr</i> <i>Zsír:0,6gr;Tzs:0gr;Kalc:0gr</i>	
	<i>En: 5061 kJ /1205 kc; Feh:41 gr;Sznh:202gr;Cuk:34,6gr;Só:4,9gr;Zsír:34,7 gr;Tzs:6,4 gr;Kalc:0,01 gr</i>	<i>En: 3605 kJ /858 kc; Feh:39,2 gr;Sznh:90gr;Cuk:24,5gr;Só:4,6gr;Zsír:36,7 gr;Tzs:7,5 gr;Kalc:0,14 gr</i>	<i>En: 5850 kJ /1393 kc; Feh:60,6 gr;Sznh:203gr;Cuk:47,1gr;Só:4,2gr;Zsír:55,4 gr;Tzs:13,7 gr;Kalc:0,03 gr</i>	<i>En: 5017 kJ /1194 kc; Feh:40,7 gr;Sznh:147gr;Cuk:24,9gr;Só:3,7gr;Zsír:51,1 gr;Tzs:10,5 gr;Kalc:0,32 gr</i>	<i>En: 2835 kJ /675 kc; Feh:30,3 gr;Sznh:105gr;Cuk:9,2gr;Só:4,1gr;Zsír:32,9 gr;Tzs:8,5 gr;Kalc:0,01 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:Szulfitok; 13:Csillagfűrt; 14:Puhatestűek

A változtatás jogát fenntartjuk.

Int.vezető:

Szakács:

Dietetikus:

Élelmezésvezető: