

Heti étlap: 2024.04.29. - 2024.05.05. A menü / Napi háromszori étkeztetés szolgáltatása (T+E+U) / 7-10 év

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

	2024.04.29. hétfő	2024.04.30. kedd	2024.05.01. szerda	2024.05.02. csütörtök	2024.05.03. péntek	2024.05.04. szombat
T í z ó r a i	<p>Mogyorókrém *5* Gyümölcsstea Fehér kenyér *1*</p> <p><i>En: 1509 kj /359 kc; Feh:5,8gr Szh:55gr;Cuk:10,3gr;Só:1,1gr Zsír:12,8gr;Tzs:0gr;Kalc:0gr</i></p> <p><i>Glutén, Földimogyoró</i></p>	<p>Csirkemell sonka Teljeskiőrlésű kenyér *1* Gyümölcsstea Retek</p> <p><i>En: 1020 kj /243 kc; Feh:13,9gr Szh:39gr;Cuk:10,3gr;Só:1,8gr Zsír:1,5gr;Tzs:0,2gr;Kalc:0gr</i></p> <p><i>Glutén</i></p>		<p>Baromfi párizsi *6* Delma csészes margarin/500gr/ Teljeskiőrlésű kenyér *1* Gyümölcsstea TV-Paprika zöld</p> <p><i>En: 1385 kj /330 kc; Feh:11,5gr Szh:38gr;Cuk:10,6gr;Só:1,8gr Zsír:13,9gr;Tzs:4,6gr;Kalc:0gr</i></p> <p><i>Glutén, Szójabab</i></p>	<p>Felvágott /zala/ *6* Fehér kenyér *1* Gyümölcsstea Paradicsom</p> <p><i>En: 1041 kj /248 kc; Feh:8,3gr Szh:40gr;Cuk:10,3gr;Só:1,7gr Zsír:5,7gr;Tzs:2,1gr;Kalc:0gr</i></p> <p><i>Glutén, Szójabab</i></p>	
E b b é d	<p>Csontleves *1,3,7,9,10* Húsgombóc paradicsomszósszal *1,3,7,9,10* Fehér kenyér *1*</p> <p><i>En: 2834 kj /675 kc; Feh:37,6gr Szh:100gr;Cuk:9,6gr;Só:5,3gr Zsír:21,5gr;Tzs:5,5gr;Kalc:0,01gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár</i></p>	<p>Zöldségleves *1,3,4,6,7,9,10* Sertéspörkölt *1* Zöldborsófőzelék *7* Fehér kenyér *1*</p> <p><i>En: 3268 kj /778 kc; Feh:37,8gr Szh:84gr;Cuk:1,4gr;Só:5,9gr Zsír:33gr;Tzs:7,7gr;Kalc:0,04gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Hal, Szójabab, Tej, Zeller, Mustár</i></p>		<p>Kukoricakrém-leves *1,3,7,9,10* Bolognai spagetti *1,3,6,7,9,10*</p> <p><i>En: 3199 kj /762 kc; Feh:38,5gr Szh:98gr;Cuk:4,8gr;Só:4,9gr Zsír:30,2gr;Tzs:9,9gr;Kalc:0,04gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Szójabab, Tej, Zeller, Mustár</i></p>	<p>Raguleves *1,3,4,6,7,9,10* Paprikás burgonya *1*</p> <p><i>En: 3364 kj /801 kc; Feh:40,4gr Szh:91gr;Cuk:0,6gr;Só:4,6gr Zsír:32,1gr;Tzs:6gr;Kalc:0gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Hal, Szójabab, Tej, Zeller, Mustár</i></p>	
U z s o n n a	<p>Mackósajt *7* Mediterrán rolli 50 gr *1,7*</p> <p><i>En: 1941 kj /462 kc; Feh:26,7gr Szh:63gr;Cuk:3,7gr;Só:4,4gr Zsír:35gr;Tzs:1,5gr;Kalc:0gr</i></p> <p><i>Glutén, Tej</i></p>	<p>Tejkrémes szelet 50g *1,3,6,7*</p> <p><i>En: 2345 kj /558 kc; Feh:8gr Szh:48gr;Cuk:35gr;Só:0,3gr Zsír:37gr;Tzs:25gr;Kalc:0gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Szójabab, Tej</i></p>		<p>Alma Teljeskiőrlésű keksz 40 g *1,3,5,11*</p> <p><i>En: 2059 kj /490 kc; Feh:7gr Szh:80gr;Cuk:24gr;Só:0,6gr Zsír:15,6gr;Tzs:7,4gr;Kalc:0gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Földimogyoró, Szezámag</i></p>	<p>Müzli szelet</p> <p><i>En: 1424 kj /339 kc; Feh:8,5gr Szh:70gr;Cuk:0gr;Só:0gr Zsír:2,7gr;Tzs:1gr;Kalc:0gr</i></p>	
	<p><i>En: 6284 kj /1496 kc; Feh:70,2 gr;Szh:218gr;Cuk:23,5gr;Só:10,7gr;Zsír:69,3 gr;Tzs:7 gr;Kalc:0,01 gr</i></p>	<p><i>En: 6633 kj /1579 kc; Feh:59,7 gr;Szh:171gr;Cuk:46,7gr;Só:8gr;Zsír:71,5 gr;Tzs:32,9 gr;Kalc:0,04 gr</i></p>		<p><i>En: 6643 kj /1582 kc; Feh:57 gr;Szh:215gr;Cuk:39,4gr;Só:7,3gr;Zsír:59,7 gr;Tzs:21,9 gr;Kalc:0,04 gr</i></p>	<p><i>En: 5828 kj /1388 kc; Feh:57,2 gr;Szh:201gr;Cuk:10,9gr;Só:6,3gr;Zsír:40,5 gr;Tzs:9,1 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: