

**Heti étlap: 2024.04.29. - 2024.05.05. A menü / Bölcsődei étkeztetés / 1-3 év**

Baktalórántházai 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
<b>R</b> <b>e</b> <b>g</b> <b>g</b> <b>e</b> <b>l</b> <b>i</b>	<b>Fehér kenyér *1*, Mogorókrém *5*, Tej (pasztőrözött; 2,8 %) *7*</b>  En: 1464 kj /349 kc; Feh:10,2gr Szh:42gr;Cuk:0gr;Só:1gr Zsír:15,1gr;Tzs:3gr;Kalc:0,24gr  Glutén, Földimogyoró, Tej	<b>Csirkemell sonka, Fehér kenyér *1*, Retek, Gyümölcsca</b>  En: 635 kj /151 kc; Feh:9,3gr Szh:25gr;Cuk:6,4gr;Só:1,3gr Zsír:0,8gr;Tzs:0gr;Kalc:0gr  Glutén		<b>Baromfi párizsi *6*, Fehér kenyér *1*, TV-Paprika zöld, Tej (pasztőrözött; 2,8 %) *7*</b>  En: 1116 kj /266 kc; Feh:12,5gr Szh:28gr;Cuk:0,2gr;Só:1,3gr Zsír:11,2gr;Tzs:4,9gr;Kalc:0,24gr  Glutén, Szójabab, Tej	<b>Felvágott /zala/ *6*, Fehér kenyér *1*, Paradicsom, Tej (pasztőrözött; 2,8 %) *7*</b>  En: 927 kj /221 kc; Feh:10,7gr Szh:23gr;Cuk:0gr;Só:1,1gr Zsír:9,3gr;Tzs:4,4gr;Kalc:0,24gr  Glutén, Szójabab, Tej	
<b>T</b> <b>i</b> <b>z</b> <b>ó</b> <b>r</b> <b>a</b> <b>i</b>	<b>Gyümölcssaláta</b>  En: 288 kj /69 kc; Feh:1,1gr Szh:19gr;Cuk:0gr;Só:0gr Zsír:0,6gr;Tzs:0gr;Kalc:0gr	<b>Banán</b>  En: 374 kj /89 kc; Feh:1,1gr Szh:23gr;Cuk:12,2gr;Só:0gr Zsír:0,3gr;Tzs:0,1gr;Kalc:0gr		<b>Narancs</b>  En: 172 kj /41 kc; Feh:0,6gr Szh:8gr;Cuk:0gr;Só:0gr Zsír:0,2gr;Tzs:0gr;Kalc:0gr	<b>Almaturmix *7*</b>  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	
<b>E</b> <b>b</b> <b>é</b> <b>d</b>	<b>Csontleves *1,3,7,9,10*, Húsgombóc paradicsomszósszal *1,3,7*</b>  En: 1248 kj /297 kc; Feh:17,3gr Szh:39gr;Cuk:5,3gr;Só:0,3gr Zsír:9,6gr;Tzs:3,3gr;Kalc:0gr  Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár	<b>Zöldségleves *1,3*, Sertéspörkölt *1*, Zöldborsófőzelék *7*</b>  En: 1440 kj /343 kc; Feh:22,5gr Szh:45gr;Cuk:0gr;Só:0,2gr Zsír:8,6gr;Tzs:2,1gr;Kalc:0,05gr  Glutén, Tojás, Tej		<b>Kukoricakrém-leves *7*, Bolognai rövidcső tésztával *1,3,6,7,9,10*</b>  En: 1522 kj /362 kc; Feh:20,4gr Szh:44gr;Cuk:0,5gr;Só:1,7gr Zsír:12,3gr;Tzs:3,9gr;Kalc:0,01gr  Glutén, Tojás, Szójabab, Tej, Zeller,	<b>Raguleves *1,3,9*, Paprikás burgonya *1*</b>  En: 1349 kj /321 kc; Feh:22,2gr Szh:46gr;Cuk:0gr;Só:0,1gr Zsír:6,2gr;Tzs:0,7gr;Kalc:0gr  Glutén, Tojás, Zeller	
<b>U</b> <b>z</b> <b>s</b> <b>o</b> <b>n</b> <b>n</b> <b>a</b>	<b>Mackósajt *7*, Mediterrán rolli 50 gr *1,7*</b>  En: 1126 kj /268 kc; Feh:21,7gr Szh:32gr;Cuk:1,8gr;Só:3gr Zsír:30gr;Tzs:0,8gr;Kalc:0gr  Glutén, Tej	<b>Tejkrémes szelet 50g *1,3,6,7*</b>  En: 2345 kj /558 kc; Feh:8gr Szh:48gr;Cuk:35gr;Só:0,3gr Zsír:37gr;Tzs:25gr;Kalc:0gr  Glutén, Tojás, Szójabab, Tej		<b>Zabkása almakockával *1,3,6,7*</b>  En: 1360 kj /324 kc; Feh:11,3gr Szh:43gr;Cuk:9,9gr;Só:0,6gr Zsír:11,6gr;Tzs:5,9gr;Kalc:0,3gr  Glutén, Tojás, Szójabab, Tej	<b>Rostoslé 2 dl 100%</b>  En: 186 kj /44 kc; Feh:0,5gr Szh:10gr;Cuk:10gr;Só:0gr Zsír:0,5gr;Tzs:0,1gr;Kalc:0gr	
	<b>En: 4126 kj /982 kc; Feh:50,3 gr;Szh:133gr;Cuk:7,1gr;Só:4,4gr;Zsír:55,4 gr;Tzs:7,1 gr;Kalc:0,24 gr</b>	<b>En: 4794 kj /1141 kc; Feh:40,9 gr;Szh:141gr;Cuk:53,6gr;Só:1,8gr;Zsír:46,7 gr;Tzs:27,2 gr;Kalc:0,05 gr</b>		<b>En: 4169 kj /993 kc; Feh:44,8 gr;Szh:124gr;Cuk:10,5gr;Só:3,7gr;Zsír:35,3 gr;Tzs:14,7 gr;Kalc:0,55 gr</b>	<b>En: 3123 kj /744 kc; Feh:40 gr;Szh:101gr;Cuk:11,2gr;Só:1,4gr;Zsír:22,2 gr;Tzs:8,3 gr;Kalc:0,48 gr</b>	

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

A változtatás jogát fenntartjuk.

Int.vezető:

Szakács:

Dietetikus:

Élelmezésvezető: