

Heti étlap: 2024.04.29. - 2024.05.05. A menü / Napi háromszori étkeztetés szolgáltatása (T+E+U) / 4-6 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
T í z ó r a i	<p>Mogyorókrém *5* Gyümölcsstea Fehér kenyér *1*</p> <p><i>En: 1461 kJ /348 kc; Feh:5,8gr Szh:52gr;Cuk:7,3gr;Só:1,1gr Zsír:12,8gr;Tzs:0gr;Kalc:0gr</i></p> <p><i>Glutén, Földimogyoró</i></p>	<p>Csirkemell sonka Gyümölcsstea Retek Teljeskiőrlésű kenyér *1*</p> <p><i>En: 861 kJ /205 kc; Feh:13gr Szh:31gr;Cuk:7,3gr;Só:1,7gr Zsír:1,3gr;Tzs:0,2gr;Kalc:0gr</i></p> <p><i>Glutén</i></p>		<p>Baromfi párizsi *6* Gyümölcsstea TV-Paprika zöld Delma csészés margarin/500gr/ Teljeskiőrlésű kenyér *1*</p> <p><i>En: 1226 kJ /292 kc; Feh:10,6gr Szh:30gr;Cuk:7,6gr;Só:1,6gr Zsír:13,7gr;Tzs:4,5gr;Kalc:0gr</i></p> <p><i>Glutén, Szójabab</i></p>	<p>Felvágott /zala/ *6* Fehér kenyér *1* Paradicsom Gyümölcsstea</p> <p><i>En: 983 kJ /234 kc; Feh:8,2gr Szh:37gr;Cuk:7,3gr;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: 2201 kJ /524 kc; Feh:26,7gr Szh:79gr;Cuk:11,3gr;Só:4,5gr Zsír:16,9gr;Tzs:4,4gr;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: 2635 kJ /627 kc; Feh:31,3gr Szh:59gr;Cuk:1,4gr;Só:4,5gr Zsír:31gr;Tzs:7,1gr;Kalc:0,03gr</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: 2150 kJ /512 kc; Feh:27,3gr Szh:63gr;Cuk:3,3gr;Só:3,9gr Zsír:17gr;Tzs:6,7gr;Kalc:0,04gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Szójabab, Tej, Zeller, Mustár</i></p>	<p>Raguleves *1,3,7,9,10* Paprikás burgonya *1*</p> <p><i>En: 2172 kJ /517 kc; Feh:30,9gr Szh:66gr;Cuk:0,2gr;Só:3,3gr Zsír:15,6gr;Tzs:3,4gr;Kalc:0gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, 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: 1126 kJ /268 kc; Feh:21,7gr Szh:32gr;Cuk:1,8gr;Só:3gr Zsír:30gr;Tzs:0,8gr;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: 4787 kJ /1140 kc; Feh:54,3 gr;Szh:163gr;Cuk:20,4gr;Só:8,7gr;Zsír:59,7 gr;Tzs:5,1 gr;Kalc:0,01 gr</i></p>	<p><i>En: 5840 kJ /1391 kc; Feh:52,3 gr;Szh:138gr;Cuk:43,7gr;Só:6,5gr;Zsír:69,3 gr;Tzs:32,3 gr;Kalc:0,03 gr</i></p>		<p><i>En: 5435 kJ /1294 kc; Feh:44,9 gr;Szh:172gr;Cuk:34,9gr;Só:6,2gr;Zsír:46,3 gr;Tzs:18,6 gr;Kalc:0,04 gr</i></p>	<p><i>En: 4579 kJ /1090 kc; Feh:47,6 gr;Szh:173gr;Cuk:7,5gr;Só:5gr;Zsír:24 gr;Tzs:6,5 gr;Kalc:0 gr</i></p>	

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

A változtatás jogát fenntartjuk.

Int.vezető:

Szakács:

Dietetikus:

Élelmezésvezető: