

Heti étlap: 2021.10.11. - 2021.10.15. A-Menü / Szociális étkezés bentlakók / 70. évtől

Baktalórántházi Összevont Konyhai Intézmény, 4561 Baktalórántháza, Naményi út 7. / 1-es raktár

2021.10.11. hétfő

2021.10.12. kedd

2021.10.13. szerda

2021.10.14. csütörtök

2021.10.15. péntek

2021.10.16. szombat

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

A változtatás jogát fenntartjuk.

Int.vezető:

Szakács:

Dietetikus:

Élelmezésvezető:

#####

INFORMIR személyügyi nyilvántartó program

1 / 3 oldal

Heti étlap: 2021.10.11. - 2021.10.15. A-Menü / Szociális étkezés bentlakók / 70. évtől

Baktalórántházai Összevont Konyhai Intézmény, 4561 Baktalórántháza, Naményi út 7. / 1-es raktár

	2021.10.11. hétfő	2021.10.12. kedd	2021.10.13. szerda	2021.10.14. csütörtök	2021.10.15. péntek	2021.10.16. szombat
R e g e l i	Tea időseknek, Mogorókrém 20 gr *5,8*, Delma Light csészés 500 gr *7*, Fehér kenyér *1* <i>En: 3479 kj /828 kc; Feh: 10,7 gr; Szh:121gr;Cuk:80,9gr;Só:1,9 gr; Zsír:33,1gr;Tzs:9,3gr;Kalc:0 gr</i> <i>Glutén, Földimogyoró, Tej, Dió</i>	TV-Paprika, Fehér kenyér *1*, Csirke mellsonka *6,7,10*, Tea időseknek <i>En: 1275 kj /304 kc; Feh: 16 gr; Szh:55gr;Cuk:21,2gr;Só:2,4 gr; Zsír:1,6gr;Tzs:0,3gr;Kalc:0 gr</i> <i>Glutén, Szójabab, Tej, Mustár</i>	Löncs felvágott, Fehér kenyér *1*, Uborka, Tea időseknek <i>En: 1672 kj /398 kc; Feh: 13,4 gr; Szh:55gr;Cuk:20,4gr;Só:2,5 gr; Zsír:13,8gr;Tzs:0gr;Kalc:0 gr</i> <i>Glutén</i>	Kakaó *7*, Vajas pogácsa *1,7*, Delma Light csészés 500 gr *7* <i>En: 2911 kj /693 kc; Feh: 20,1 gr; Szh:88gr;Cuk:19gr;Só:0,8 gr; Zsír:28,7gr;Tzs:7,7gr;Kalc:0 gr</i> <i>Glutén, Tej</i>	Tonhalkrém *1,3,4,7,9,10*, TV-Paprika, Fehér kenyér *1*, Tea időseknek <i>En: 1933 kj /460 kc; Feh: 12,2 gr; Szh:55gr;Cuk:21,1gr;Só:2,1 gr; Zsír:21,5gr;Tzs:0,3gr;Kalc:0 gr</i> <i>Glutén, Tojás, Hal, Tej, Zeller, Mustár</i>	
T í z ó r a i	Croissan *1,3,7* <i>En: 238 kj /57 kc; Feh: 1,9 gr; Szh:45gr;Cuk:0gr;Só:0 gr; Zsír:5gr;Tzs:0gr;Kalc:0 gr</i> <i>Glutén, Tojás, Tej</i>	Krémtúró 90 gr *7* <i>En: 719 kj /171 kc; Feh: 8,5 gr; Szh:23gr;Cuk:22gr;Só:0,2 gr; Zsír:5gr;Tzs:3,4gr;Kalc:0 gr</i> <i>Tej</i>	Nápolyi szelet, zabpehely sz. *5,7,8* <i>En: 1742 kj /415 kc; Feh: 5,6 gr; Szh:67gr;Cuk:33,6gr;Só:0 gr; Zsír:12,6gr;Tzs:7,6gr;Kalc:0 gr</i> <i>Földimogyoró, Tej, Dió</i>	Szendvics *1,7* <i>En: 1668 kj /397 kc; Feh: 12,4 gr; Szh:26gr;Cuk:0gr;Só:3,3 gr; Zsír:50,5gr;Tzs:0gr;Kalc:0 gr</i> <i>Glutén, Tej</i>	Zabszelet detki *1,3,5,6,7,8* <i>En: 1947 kj /464 kc; Feh: 7,7 gr; Szh:63gr;Cuk:22,9gr;Só:0,7 gr; Zsír:18,8gr;Tzs:8,1gr;Kalc:0 gr</i> <i>Glutén, Tojás, Földimogyoró, Szójabab, Tej, Dió</i>	
E b é d	Zöldség leves *1,3,6,7,9,10*, Húsgombóc *1,3,7,9,10*, Paradicsom mártás *7*, Fehér kenyér *1* <i>En: 3968 kj /945 kc; Feh: 84,3 gr; Szh:122gr;Cuk:12gr;Só:5,8 gr; Zsír:35,2gr;Tzs:0,6gr;Kalc:0 gr</i> <i>Glutén, Tojás, Szójabab, Tej, Zeller, Mustár</i>	Sajt krémleves *1,3,7,9,10*, Pince pörkölt *1,3,7,9,10*, Csemege uborka, Fehér kenyér *1* <i>En: 5110 kj /1217 kc; Feh: 92,4 gr; Szh:153gr;Cuk:3,2gr;Só:12,8 gr; Zsír:46,4gr;Tzs:2,7gr;Kalc:0 gr</i> <i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár</i>	Tarhonyaleves *1,3,7,9,10*, Borsos tokány *1,3,7,9,10*, Zöldborsófőzelék *7*, Fehér kenyér *1* <i>En: 5447 kj /1297 kc; Feh: 164,6 gr; Szh:149gr;Cuk:9,2gr;Só:9,6 gr; Zsír:49,6gr;Tzs:1,2gr;Kalc:0 gr</i> <i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár</i>	Karalábé leves *1,3,7,9,10*, Párizsi csirkemell *3,7*, Petrezselymes burgonya, Csemege uborka <i>En: 5012 kj /1193 kc; Feh: 95,7 gr; Szh:107gr;Cuk:0,9gr;Só:9,1 gr; Zsír:62,8gr;Tzs:0,5gr;Kalc:0 gr</i> <i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár</i>	Babgulyás *1,3,7,9,10*, Tejbegríz *1,7*, Fehér kenyér *1* <i>En: 4262 kj /1015 kc; Feh: 54,5 gr; Szh:146gr;Cuk:20,9gr;Só:4,5 gr; Zsír:32,4gr;Tzs:0gr;Kalc:0 gr</i> <i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár</i>	
U z s o n n a	Gyümölcsle 100% dob. <i>En: 38 kj /9 kc; Feh: 0,1 gr; Szh:2gr;Cuk:1,9gr;Só:0 gr; Zsír:0gr;Tzs:0gr;Kalc:0 gr</i>	Szőlő <i>En: 848 kj /202 kc; Feh: 1,5 gr; Szh:45gr;Cuk:0gr;Só:0 gr; Zsír:0,8gr;Tzs:0gr;Kalc:0 gr</i>	Alma <i>En: 189 kj /45 kc; Feh: 0,6 gr; Szh:10gr;Cuk:0gr;Só:0 gr; Zsír:0,6gr;Tzs:0gr;Kalc:0 gr</i>	Körte <i>En: 523 kj /124 kc; Feh: 1 gr; Szh:30gr;Cuk:0gr;Só:0 gr; Zsír:1gr;Tzs:0gr;Kalc:0 gr</i>	Alma <i>En: 189 kj /45 kc; Feh: 0,6 gr; Szh:10gr;Cuk:0gr;Só:0 gr; Zsír:0,6gr;Tzs:0gr;Kalc:0 gr</i>	
V a c s o r a	Brassói aprópecsenye *1,3,7,9,10*, Cékla saláta <i>En: 4126 kj /982 kc; Feh: 35,6 gr; Szh:110gr;Cuk:9,4gr;Só:6,2 gr; Zsír:39,3gr;Tzs:0gr;Kalc:0 gr</i> <i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár</i>	Rakott káposzta *1,3,7,9,10*, Fehér kenyér *1* <i>En: 3937 kj /937 kc; Feh: 95,3 gr; Szh:117gr;Cuk:1,3gr;Só:7,8 gr; Zsír:30,6gr;Tzs:0,5gr;Kalc:0 gr</i> <i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár</i>	Csirke pörkölt *1,3,7,9,10*, Tésztaköret *1,3*, Vegyesvágott savanyú <i>En: 3931 kj /936 kc; Feh: 50,2 gr; Szh:95gr;Cuk:2,1gr;Só:7,7 gr; Zsír:39,3gr;Tzs:0,1gr;Kalc:0 gr</i> <i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár</i>	Sertés pörkölt *1,3,7,9,10*, Bulgur *1,8,11* <i>En: 2849 kj /678 kc; Feh: 33,7 gr; Szh:80gr;Cuk:0,5gr;Só:5,3 gr; Zsír:26,5gr;Tzs:0gr;Kalc:0 gr</i> <i>Glutén, Tojás, Tej, Dió, Zeller, Mustár, Szezámag</i>	Abált szalonna, Lila hagyma, Fehér kenyér *1* <i>En: 8291 kj /1974 kc; Feh: 16,5 gr; Szh:42gr;Cuk:0,7gr;Só:13,3 gr; Zsír:190,4gr;Tzs:0gr;Kalc:0 gr</i> <i>Glutén</i>	
	<i>En: 11849 kj /2821 kc; Feh:132,7 gr;Szh:400gr;Cuk:104,2gr;Só:13,9gr;Zsír:112,6 gr;Tzs:9,9 gr;Kalc:0 gr</i>	<i>En: 11889 kj /2831 kc; Feh:213,7 gr;Szh:393gr;Cuk:47,8gr;Só:23,2gr;Zsír:84,4 gr;Tzs:7 gr;Kalc:0 gr</i>	<i>En: 12981 kj /3091 kc; Feh:234,4 gr;Szh:377gr;Cuk:65,2gr;Só:19,8gr;Zsír:115,9 gr;Tzs:8,8 gr;Kalc:0 gr</i>	<i>En: 12963 kj /3086 kc; Feh:163 gr;Szh:331gr;Cuk:20,4gr;Só:18,4gr;Zsír:169,6 gr;Tzs:8,2 gr;Kalc:0 gr</i>	<i>En: 16622 kj /3958 kc; Feh:91,5 gr;Szh:316gr;Cuk:65,6gr;Só:20,6gr;Zsír:263,7 gr;Tzs:8,4 gr;Kalc:0 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:

#####

INFORMIR személyügyi nyilvántartó program

2 / 3 oldal

Heti étlap: 2021.10.11. - 2021.10.15. A-Menü / Szociális étkezés bentlakók / 70. évtől

Baktalórántházai Összevont Konyhai Intézmény, 4561 Baktalórántháza, Naményi út 7. / 1-es raktár

2021.10.11. hétfő

2021.10.12. kedd

2021.10.13. szerda

2021.10.14. csütörtök

2021.10.15. péntek

2021.10.16. szombat

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

A változtatás jogát fenntartjuk.

Int.vezető:

Szakács:

Dietetikus:

Élelmezésvezető:

#####

INFORMIR személyügyi nyilvántartó program

3 / 3 oldal