



GLUTÉN-TOJÁS-TEJFEHÉRJE-TEJCUKORMENTES ÉTLAP – 25. HÉT – 2026. június 15 - 19.



| | HÉTFŐ | KEDD | SZERDA | CSÜTÖRTÖK | PÉNTEK |
|-----------------|---|---|---|--|---|
| REGGELI | MEGGYTEA SONKAFELVÁGOTT DELMA GLUTÉNMENTES KENYÉR (6.) PAPRIKA | RIZSTEJ SONKAFELVÁGOTT DELMA GLUTÉNMENTES KENYÉR (6.) UBORKA | RIZSTEJES KAKAÓ JAM, DELMA GLUTÉNMENTES KENYÉR (6.) | MEGGYTEA SONKAFELVÁGOTT DELMA GLUTÉNMENTES KENYÉR (6.) PAPRIKA | GLUTÉNMENTES GYÜMÖLCSÖS ZABKÁSA RIZSTEJEL |
| | <i>En:238 kcal Feh: 12g Zsír: 7g Szénh: 29g ha só: 1,1g ha cukor: -10g t zsírsav: 6g</i> | <i>En: 170 kcal Feh: 12g Zsír: 6,7g Szénh: 39 g ha só:0,7g ha cukor: - g t zsírsav: 3g</i> | <i>En: 320 kcal Feh: 10,5g Zsír: 3,7g Szénh: 59g ha só: 0,3g ha cukor: 7g t zsírsav: 5g</i> | <i>En:238 kcal Feh: 12g Zsír: 7g Szénh: 29g ha só: 1,1g ha cukor: -g t zsírsav: 6g</i> | <i>En: 170 kcal Feh: 12g Zsír: 6,7g Szénh: 39 g ha só:0,7g ha cukor: 10- g t zsírsav: 3g</i> |
| TÍZÓRAI | BARACKLÉ | LIMONÁDÉ | MEGGYTEA | ANANÁSZLÉ | ALMALÉ |
| GYERMEK EBÉD | SERTÉSPECSENYE FŐTT BURGONYA KAPORMÁRTÁS tejtermék nélkül , keményítővel sűrítve CSERESZNYE | CSIRKEPÖRKÖLT ZELLERMÁRTÁS (tejfől nélkül, keményítővel sűrítve) (9.) ANANÁSZ | FOKHAGYMÁS SERTÉSRAGU PETREZSELYMES BURGONYA SAVANYÚSÁG ALMA | ZÖLDBORSÓLEVES CSIRKEMÁJJAL tojás- gluténmentes tésztával (9.) MÁKOS TÉSZTA tojás- gluténmentes tésztával (8) MEGGY | SERTÉSVAGDALT tojás nélkül, keményítővel, serpenyőben sütve ZÖLDBABFŐZELÉK tejfől nélkül , keményítővel sűrítve KÖRTE |
| | <i>En: 581 kcal Feh: 29g Zsír: 26g Szénh: 66g ha só: 4g ha cukor: g el zsírsav: 16g</i> | <i>En: 584 kcal Feh: 25g Zsír: 22g Szénh: 80g ha só: 3g ha cukor:10 4gtel zsírsav: 11g</i> | <i>En: 581 kcal Feh: 29g Zsír: 26g Szénh: 66g ha só: 4g ha cukor: g el zsírsav: 16g</i> | <i>En: 610 kcal Feh: 34g Zsír: 18g Szénh: 72 g ha cukor: g ha só: 3,5g tel zsírsav: 14g</i> | <i>En: 584 kcal Feh: 25g Zsír: 22g Szénh: 80g ha só: 3g ha cukor: g tel zsírsav: 11g</i> |
| UZSONNA | MÉZ, DELMA GLUTÉNMENTES KENYÉR (6.) | DELMA GLUTÉNMENTES KENYÉR (6.) PARADICSOM | gm-tm-lm SONKA FELVÁGOTT GLUTÉNMENTES KENYÉR (6.) JÉGSALÁTA | HÚSKRÉM LILAHAGYMÁVAL GLUTÉNMENTES KENYÉR (6.) | HUMMUSZ (8.) GLUTÉNMENTES KENYÉR (6.) PARADICSOM |
| | <i>En: 227 kcal Feh: 7,7g Zsír: 7g Szénh: 32g ha só: 1,2g ha cukor: --g-- tel zsírsav: 5g</i> | <i>En: 320 kcal Feh: 8,1g Zsír: 6g Szénh: 31g ha cukor: --, ha só: 1,2g tel zsírsav: 3g</i> | <i>En: 320 kcal Feh: 8,1g Zsír: 6g Szénh: 31g ha cukor: --, ha só: 1,2g tel zsírsav: 3g</i> | <i>En: 320 kcal Feh: 8,1g Zsír: 6g Szénh: 31g ha cukor: 10g--, ha só: 1,2g tel zsírsav: 3g</i> | <i>En: 227 kcal Feh: 7,7g Zsír: 7g Szénh: 32g ha só: 1,2g ha cukor: --g tel zsírsav: 5g</i> |

Az étlapon feltüntetett allergének: 1: glutén, 2:rákfélék, 3:tojás, 4: hal, 5: földimogyoró, 6: szója, 7:tej és tejtermékek, 8: diófélék, 9: zeller, 10: mustár, 11:szeszammag, 12: kén-dioxid, 13: csillagfűrt, 14: puhatestűek

Németh Nikolett
Típegő konyha

Hollósiné Szili Anita
Úrhajós konyha

Barkóczi Dóra
szaktanácsadó

Magyarné Vugrinecz Zsuzsanna
bölcsődevezető

Soós Zsófia
bölcsődevezető

Tóth Tímea
bölcsődevezető

Tóthné Gróf Andrea
bölcsődevezető

Éltes-Kerkai Klaudia
bölcsődevezető