



GLUTÉN-TOJÁS-TEJFEHÉRJE-TEJCUKORMENTES ÉTLAP – 50. HÉT – 2025. december 08 – december 13.



	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK	SZOMBAT
REGGELI	RIZSTEJES KAKAÓ gm SERTÉSSONKA DELMA GLUTÉNMENTES KENYÉR (6.) PAPRIKA	BARACKTEA gm SONKAFELVÁGOTT DELMA GLUTÉNMENTES KENYÉR (6.) CSEMEGE UBORKA	TEJBERIZS KAKAÓSZÓRATTAL RIZSTEJJELE	MEGGYTEA gm SERTÉSSONKA DELMA GLUTÉNMENTES KENYÉR (6.) PARADICSOM	RIZSTEJ JAM DELMA GLUTÉNMENTES KENYÉR (6.)	NARANCSTEA gm SONKAFELVÁGOTT DELMA GLUTÉNMENTES KENYÉR (6.) PAPRIKA
	En:238 kcal Feh: 12g Zsír: 7g Szénh: 29g ha só: 1,1g ha cukor: -10g t zsírsav: 6g	En: 170 kcal Feh: 12g Zsír: 6,7g Szénh: 39 g ha só:0,7g ha cukor: - g t zsírsav: 3g	En: 320 kcal Feh: 10,5g Zsír: 3,7g Szénh: 59g ha só: 0,3g ha cukor: 7g t zsírsav: 5g	En:238 kcal Feh: 12g Zsír: 7g Szénh: 29g ha só: 1,1g ha cukor: -10g t zsírsav: 6g	En: 170 kcal Feh: 12g Zsír: 6,7g Szénh: 39 g ha só:0,7g ha cukor: - g t zsírsav: 3g	En: 170 kcal Feh: 12g Zsír: 6,7g Szénh: 39 g ha só:0,7g ha cukor: - g t zsírsav: 3g
TÍZÓRAI	MULTILÉ	ALMALÉ	GYÜMÖLCSSALÁTA	ANANÁSZLÉ	ŐSZILÉ	ALMALÉ
GYERMEK EBÉD	SERTÉS APRÓPECSENYE FŐTT BURGONYA SPENÓTFŐZELÉK tej nélkül, keményítővel sűrítve BANÁN	SAVANYÚ RÉPAFŐZELÉK BENN FŐTT HÚSSAL tejföl nélkül (1.) SZILVÁS GOMBÓC-glutén- tojásmentes	RIZESHÚS CSEMEGE UBORKA	FŐTT SERTÉSSZELET GYÜMÖLCSMÁRTÁS rizstejjel , keményítővel	LAZACFASÍRT tojás nélkül, keményítővel (4.) vizes BURGONYAPÜRÉ CSALAMÁDÉ KIVI	SERTÉS APRÓPECSENYE BROKKOLIFŐZELÉK tejföl nélkül , keményítővel sűrítve NARANC
	En: 581 kcal Feh: 29g Zsír: 26g Szénh: 66g ha só: 4g ha cukor: 15g el zsírsav: 16g	En: 584 kcal Feh: 25g Zsír: 22g Szénh: 80g ha só: 3g ha cukor: 4g tel zsírsav: 11g	En: 581 kcal Feh: 29g Zsír: 26g Szénh: 66g ha só: 4g ha cukor: 15g el zsírsav: 16g	En: 610 kcal Feh: 34g Zsír: 18g Szénh: 72 g ha cukor: 20g ha só: 3,5g tel zsírsav: 14g	En: 584 kcal Feh: 25g Zsír: 22g Szénh: 80g ha só: 3g ha cukor: 4g tel zsírsav: 11g	En: 584 kcal Feh: 25g Zsír: 22g Szénh: 80g ha só: 3g ha cukor: 4g tel zsírsav: 11g
UZSONNA	EPERTEA SONKAFELVÁGOTT DELMA GLUTÉNMENTES KENYÉR (6.) PARADICSOM	RIZSTEJ ZÖLDFÜSZERES DELMA GLUTÉNMENTES KENYÉR (6.) LILAHAGYMA	MÁLNATEA HÁZI MÁJKRÉM GLUTÉNMENTES KENYÉR (6.) UBORKA	RIZSTEJES KAKAÓ DELMA GLUTÉNMENTES KENYÉR (6.) RETEK	CITROMOS TEA gm SONKAFELVÁGOTT DELMA GLUTÉNMENTES KENYÉR (6.) ÚJHAGYMA	RIZSTEJ MÉZ, DELMA GLUTÉNMENTES KENYÉR (6.)
	En: 227 kcal Feh: 7,7g Zsír: 7g Szénh: 32g ha só: 1,2g ha cukor: -g- tel zsírsav: 5g	En: 320 kcal Feh: 8,1g Zsír: 6g Szénh: 31g ha cukor: -, ha só: 1,2g tel zsírsav: 3g	En: 320 kcal Feh: 8,1g Zsír: 6g Szénh: 31g ha cukor: -, ha só: 1,2g tel zsírsav: 3g	En: 320 kcal Feh: 8,1g Zsír: 6g Szénh: 31g ha cukor: -, ha só: 1,2g tel zsírsav: 3g	En: 227 kcal Feh: 7,7g Zsír: 7g Szénh: 32g ha só: 1,2g ha cukor: --12 g tel zsírsav: 5g	En: 320 kcal Feh: 8,1g Zsír: 6g Szénh: 31g ha cukor: -, ha só: 1,2g tel zsírsav: 3g

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:szezám, 12: kén-dioxid, 13: csillagfűrt, 14: puhatestűek

Németh Nikolett
Tipegő 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