



TEJFEHÉRJE-TEJCUKORMENTES ÉTLAP – 13. HÉT – 2025. március 24 – március 28.



	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
REGGELI	MEGGYTEA SONKAFELVÁGOTT DELMA TELJES KIŐRLÉSŰ ZSEMLE (1.) PAPRIKA	BARACKTEA GÉPSONKA DELMA KORPÁS KIFLI (1.) PARADICSOM	RIZSTEJ MÉZ, DELMA KORPÁS KENYÉR (1.)	MÁLNATEA SONKA FELVÁGOTT DELMA FÉLBARNA KENYÉR (1.) RETEK	CITROMOS TEA GÉPSONKA DELMA TELJES KIŐRLÉSŰ KENYÉR (1.) PAPRIKA
	<i>En:238 kcal Feh: 12g Zsír: 7g Szénh: 29g ha só: 1,1g ha cukor: -10g tel zsírsav: 6g</i>	<i>En: 170 kcal Feh: 12g Zsír: 6,7g Szénh: 39 g ha só:0,7g ha cukor: 10- g tel zsírsav: 3g</i>	<i>En:238 kcal Feh: 12g Zsír: 7g Szénh: 29g ha só: 1,1g ha cukor: -10g tel zsírsav: 6g</i>	<i>En:238 kcal Feh: 12g Zsír: 7g Szénh: 29g ha só: 1,1g ha cukor: -10g tel zsírsav: 6g</i>	<i>En: 240 kcal Feh: 7,2g Zsír: 11g Szénh: 29g, ha só: 0,96g ha cukor: --g tel zsírsav: 5g</i>
TÍZÓRAI	ÁFONYATEA	GYÜMÖLCSALÁTA	BARACKLÉ	ALMALÉ	BARACKTEA
GYERMEK EBÉD	FŐTT SERTÉSSZELET PIRÍTOTT DARA (1.) GYÜMÖLCSMÁRTÁS rizstejjel (1.)	RAKOTT SZELET (1.3.) ÉDESBURGONYAPÜRÉ tejtermék nélkül CÉKLASAVANYÚSÁG BANÁN	SZÍNES HALPOGÁCSA (1.3.4.) ZELLERMÁRTÁS tejtermék nélkül (1.9.) KÖRTE	ÉDESKÁPOSZTAFŐZELÉK BENN FŐTT HÚSSAL tejföl nélkül (1.) MEGGYES-MÁKOS KEVERT SÜTEMÉNY rizstejjel (1.3.8.) KÖRTE	RAKOTT KARFIOL tejföl nélkül ALMA
	<i>En: 610 kcal Feh: 34g Zsír: 18g Szénh: 72 g ha cukor: 20g ha só: 3,5g tel zsírsav: 14g</i>	<i>En: 584 kcal Feh: 25g Zsír: 22g Szénh: 80g ha só: 3g ha cukor: 4g tel zsírsav: 11g</i>	<i>En: 420 kcal, feh: 15g zsír: 20g szénh: 38g ha só: 3,2g ha cukor: 18-g tel zsírsav: 12g</i>	<i>En: 610 kcal Feh: 34g Zsír: 18g Szénh: 72 g ha cukor: 20g ha só: 3,5g tel zsírsav: 14g</i>	<i>En: 584 kcal Feh: 25g Zsír: 22g Szénh: 80g ha só: 3g ha cukor: 4g tel zsírsav: 11g</i>
UZSONNA	RIZSTEJ SÁRGARÉPÁS DELMA TELJES KIŐRLÉSŰ KENYÉR (1.)	EPERTEA RESZELT TOJÁS (3.) DELMA FÉLBARNA KENYÉR (1.) RETEK	NARANCSTEA HÁZI MÁJKRÉM TELJES KIŐRLÉSŰ KENYÉR (1.) ÚJHAGYMA	MEGGYTEA HÚSKRÉM TELJES KIŐRLÉSŰ KENYÉR (1.) UBORKA	RIZSTEJ JAM, DELMA KORPÁS KENYÉR (1.)
	<i>En: 227 kcal Feh: 7,7g Zsír: 7g Szénh: 32g ha só: 1,2g ha cukor: -12 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: 227 kcal Feh: 7,7g Zsír: 7g Szénh: 32g ha só: 1,2g ha cukor: -12 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>

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

Németh Nikolett
Tipegő konyha
Magyarné Vugrinecz Zsuzsanna
bölcsődevezető

Soós Zsófia
bölcsődevezető

Hollósiné Szili Anita
Úrhajós konyha
Tóth Tímea
bölcsődevezető

Tóthné Gróf Andrea
bölcsődevezető

Barkóczi Dóra
szaktanácsadó
Éltes-Kerkai Klaudia
bölcsődevezető