



## TEJFEHÉRJE-TEJCUKORMENTES ÉTLAP –15. HÉT – 2026. április 7-10.



	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
REGGELI	HÁZI GYÜMÖLCSÖS ZABKÁSA rizstejjel (1.)	rizstejes KAKAÓ tejszínes FELVÁGOTT DELMA GRAHAM KENYÉR (1.) UBORKA	MÁLNATEA tejszínes FELVÁGOTT DELMA GRAHAM KENYÉR (1.) PAPRIKA	RIZSTEJES TEJBERIZS KAKAÓSZÓRATTAL (1.)
	<i>En: 240 kcal Feh: 7,2g Zsír: 11g Szénh: 29g ha só: 0,96g cukor: -g tel zsírsav: 3g</i>	<i>En: 310 kcal Feh: 12g Zsyr: 7g Szénh: 45g ha só: 0,5g cukor: 5g tel zsírsav: 2g</i>	<i>En:238 kcal Feh: 12g Zsír: 7g Szénh: 29g ha só: 1,1g ha cukor: 7g tel zsírsav: 4g</i>	<i>En:270 kcal Feh: 12g Zsír: 6,7g Szénh: 39g ha só:0,7g ha cukor: 5g tel zsírsav: 5g</i>
TÍZÓRAI	ALMALÉ	MULTILÉ	GYÜMÖLCSTEA	LIMONÁDÉ
GYERMEK EBÉD	CSIRKEAPRÓPECSENYE ZÖLDBABFŐZELÉK tejföl nélkül (1.) BANÁN	GULYÁSLEVES (1.3.9.) PIZZÁS CSIGA TÖKMAGGAL rizstejjel (1.3.8.) SZÓLÓ	CSIRKE APRÓPECSENYE CUKKINIFŐZELÉK tejföl nélkül (1.) ANANÁSZ	LECSÓS HAL (4.) TÉSZTA (1.3.) KIVI
	<i>En: 474 kcal, feh: 19g, zsír: 22g, szénh: 47g, ha só: 4,1g, cukor: -g tel zsírsav: 10g</i>	<i>En: 420 kcal, feh: 15g zsír: 20g szénh: 38g ha só: 3,2g ha cukor: 5--g tel zsírsav: 12g</i>	<i>En:480 kcal, feh: 17g, zsír: 20g, szénh: 40g, ha só: 1,8g, ha cukor: -g tel zsírsav: 10g</i>	<i>En: 450 kcal, feh: 22g zsír: 34g, szénh: 43g, ha só: 3g, ha cukor: -g tel zsírsav: 15g</i>
UZSONNA	SONKAFELVÁGOTT DELMA BÚZAKORPÁS DIÁKRÚD (1.) RETEK	DELMA GRAHAM KENYÉR (1.) SÁRGARÉPA KARIKA	PADLIZSÁNKRÉM GRAHAM KENYÉR (1.)	TOJÁSKARIKA (3.) DELMA GRAHAM KENYÉR (1.) PARADICSOM
	<i>En: 252 kcal. Feh: 11g Zsír: 14g Szénh: 38g ha Cukor: -10g ha só: 1g tel zsírsav: 8g</i>	<i>En: 185 kcal Feh: 7g Zsír: 6,8g Szénh: 22g ha só: 0,7g ha cukor: -10-g tel zsírsav: 5g tel zsírsav: 5g</i>	<i>En: 296 kcal Feh: 12g Zsír: 16g Szénh: 25g, ha só: 1,1g ha cukor: g- tel zsírsav: 8g</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:szeszámag, 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