



TEJFEHÉRJE-TEJCUKORMENTES ÉTLAP –16. HÉT – 2026. április 13-17.



	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
REGGELI	TEJBEDARA KAKAÓSZÓRATTAL rizstejjel (1.)	BARACKTEA tejmentes FELVÁGOTT DELMA KORPÁS ZSEMLE (1.) RETEK	ERDEI GYÜMÖLCSTEA tejmentes FELVÁGOTT DELMA GRAHAM KENYÉR (1.) PAPRIKA	RIZSTEJ JAM DELMA KORPÁS ZSEMLE (1.)	RIZSTEJES KAKAÓ DELMA GRAHAM KENYÉR (1.) RETEK
	<i>En: 320 kcal Feh: 10,5g Zsír: 3,7g Szénh: 59g ha só: 0,3g ha cukor:10 -g tel zsírsav: 5g</i>	<i>En: 310 kcal Feh: 12g Zsyr: 7g Szénh: 45g ha só: 0,5g cukor: -g tel zsírsav: 2g</i>	<i>En:238 kcal Feh: 12g Zsír: 7g Szénh: 29g ha só: 1,1g ha cukor: 7-g tel zsírsav: 4g</i>	<i>En:270 kcal Feh: 12g Zsír: 6,7g Szénh: 39 g ha só:0,7g ha cukor: -g tel zsírsav: 5g</i>	<i>En: 240 kcal Feh: 7,2g Zsír: 11g Szénh: 29g ha só: 0,96g cukor: 10 g tel zsírsav: 3g</i>
TÍZÓRAI	MULTILÉ	LIMONÁDÉ	BARACKOS TEA	ALMALÉ	BARACKLÉ
GYERMEK EBÉD	PULYKAPÖRKÖLT LENCSEFŐZELÉKPÜRÉ tejföl nélkül (1.) BANÁN	LEGÉNYFOGÓ LEVES tejföl nélkül (1.3.) ALMÁS LEPÉNY tejtermék nélkül (1.3.) ANANÁSZ	FŐTT TOJÁS (3.) ZÖLDBORSÓFŐZELÉK tejföl nélkül (1.) KÖRTE	RAKOTT KELKÁPOSZTA BULGURRAL tejföl nélkül (1.) SZÓLÓ	HENTES TOKÁNY vizes BURGONYAPÜRÉ KIVI
	<i>En: 433 kcal, feh: 15g zsír: 17g, szénh: 40g, ha só: 3,2g ha cukor: -g tel zsírsav: 12g</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: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:-7g tel zsírsav: 15g</i>	<i>En: 474 kcal, feh: 19g, zsír: 22g, szénh: 47g, ha só: 4,1g, cukor: --g tel zsírsav: 10g</i>
UZSONNA	tejmentes FELVÁGOTT DELMA GRAHAM KENYÉR (1.) PARADICSOM	HÚSKRÉM GRAHAM KENYÉR (1.) PARADICSOM	MÉZ, DELMA GRAHAM KENYÉR (1.)	HÁZI MÁJKRÉM GRAHAM KENYÉR (1.) UBORKA	TOJÁSOS AVOKÁDÓKRÉM (3.) GRAHAM KENYÉR (1.) PAPRIKA
	<i>En: 230 kcal Feh: 8,1g Zsír: 6g Szénh: 31g, ha cukor: --, ha só: 1,2g tel zsírsav: 6g</i>	<i>En: 185 kcal Feh: 7g Zsír: 6,8g Szénh: 22g ha só: 0,7g ha cukor: --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>	<i>En: 252 kcal. Feh: 11g Zsír: 14g Szénh: 38g ha Cukor: -0g ha só: 1g tel zsírsav: 8g</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: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