



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



	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
REGGELI	MEGGYTEA SONKAFELVÁGOTT DELMA TELJES KIÓRLÉSŰ KENYÉR (1.) PAPRIKA	RIZSTEJ SONKAFELVÁGOTT DELMA ROZSKENYÉR (1.) UBORKA	RIZSTEJES KAKAÓ JAM, DELMA TELJES KIÓRLÉSŰ KENYÉR (1.)	MEGGYTEA SONKAFELVÁGOTT DELMA TELJES KIÓRLÉSŰ KENYÉR (1.) PAPRIKA	GYÜMÖLCSÖS ZABKÁSA RIZSTEJEL (1.)
	<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	FŐTT TOJÁS (3.) FŐTT BURGONYA KAPORMÁRTÁS tejtermék nélkül (1.) CSERESZNYE	TÁRKONYOS CSIRKERAGULEVES tejszín nélkül (1.3.9.) TÖKMAGOS POGÁCSA rizstejjel (1.3.8.) ANANÁSZ	RAKOTT BURGONYA DARÁLT HÚSSAL tejföl nélkül (1.3.) ALMA	ZÖLDBORSÓLEVES CSIRKEMÁJJAL (1.3.9.) MÁKOS TÉSZTA (1.3.8) MEGGY	SERTÉSVAGDALT (1.3.) ZÖLDBABFŐZELÉK tejföl nélkül (1.) 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: gtel zsírsav: 11g</i>
UZSONNA	MÉZ, DELMA KORPÁS KIFLI (1.)	DELMA TELJES KIÓRLÉSŰ KENYÉR (1.) PARADICSOM	SONKA FELVÁGOTT TELJES KIÓRLÉSŰ KENYÉR (1.) JÉGSALÁTA	HÚSKRÉM LILAHAGYMÁVAL KORPÁS KIFLI (1.)	HUMMUSZ (8.) TELJES KIÓRLÉSŰ KENYÉR (1.) PARADICSOM
	<i>En: 227 kcal Feh: 7,7g Zsír: 7g Szénh: 32g ha só: 1,2g ha cukor: -- 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:szeszámag, 12: kén-dioxid, 13: csillagfürt, 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