



TEJFEHÉRJE-TEJCUKORMENTES ÉTLAP – 09. HÉT – 2025. február 24 – február 28.



	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
REGGELI	RIZSTEJES KAKAO JAM, DELMA KORPÁS ZSEMLE (1.)	BARACKTEA GÉPSONKA DELMA KORPÁS ZSEMLE (1.) PARADICSOM	MÁLNATEA SONKAFELVÁGOTT DELMA KORPÁS ZSEMLE (1.) UBORKA	RIZSTEJ MÉZ, DELMA FÉLBARNA KENYÉR (1.)	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 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>	<i>En:238 kcal Feh: 12g Zsír: 7g Szénh: 29g ha só: 1,1g ha cukor: -10g t zsírsav: 6g</i>	<i>En:238 kcal Feh: 12g Zsír: 7g Szénh: 29g ha só: 1,1g ha cukor: -10g t 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	GYÜMÖLCSSALÁTA	BARACKLÉ	ALMALÉ	BARACKTEA
GYERMEK EBÉD	CSIRKERAGU VEGYES FŐZELÉK tejföl nélkül (1.) BANÁN	SAVANYÚ RÉPAFŐZELÉK BENN FŐTT SERTÉSHÚSSAL tejföl nélkül (1.) MÁKOS KALÁCS rizstejjel (1.3) ALMA	TÖLTÖTT PAPRIKA (1.3.) FŐTT BURGONYA KÖRTE	HALVAGDALT (1.3.) CUKKINIFŐZELÉK tejföl nélkül (1.) NARANCS	RAKOTT SAVANYÚ KÁPOSZTA tejföl nélkül MANDARIN
	<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	MEGGYTEA GÉPSONKA DELMA TELJES KIŐRLÉSŰ KENYÉR (1.) UBORKA	EPERTEA TOJÁSKARIKA (3.) DELMA KORPÁS KIFLI (1.) RETEK	MEGGYTEA TONHALKRÉM KORPÁS KENYÉR (1.) CSEMEGEUBORKA	CITROMOS TEA HÁZI MÁJKRÉM KORPÁS ZSEMLE (1.) PAPRIKA	MEGGYTEA HÚSKRÉM TELJES KIŐRLÉSŰ KENYÉR (1.) LILAHAGYMA
	<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: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: csillagfürt, 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