



## TEJFEHÉRJE-TOJÁS-SZÓJA MENTES 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	SERTÉSPESZENYE FŐTT BURGONYA KAPORMÁRTÁS tejtermék nélkül (1.) CSERESZNYE	TÁRKONYOS CSIRKERAGULEVES tejszín nélkül, tojásmentes tésztával (1.9.) TÖKMAGOS POGÁCSA tojás nélkül, rizstejjel (1.8.) ANANÁSZ	RAKOTT BURGONYA DARÁLT HÚSSAL tejjel nélkül, tojás nélkül (1.) ALMA	ZÖLDBORSÓLEVES CSIRKEMÁJJAL tojás nélkül (1.9.) MÁKOS TÉSZTA tojásmentes tésztával (1.8) MEGGY	SERTÉSVAGDALT tojás nélkül (1.) ZÖLDBABFŐZELÉK tejjel 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 4g tel 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: g tel 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: --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: 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: szezám, 12: kén-dioxid, 13: csillagfűrt, 14: puhatestűek

Németh Nikolett  
Tipegő konyha

Hollósiné Szili Anita  
Úrhajós konyha

Barkóczi Dóra  
szaktanácsadó

Magyarné Vugrinecz Zsuzsanna  
bölcsovezető

Soós Zsófia  
bölcsovezető

Tóth Tímea  
bölcsovezető

Tóthné Gróf Andrea  
bölcsovezető

Éltes-Kerkai Klaudia  
bölcsovezető