

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai - A	Tej + Tápanyag jellemzőkEn: 136,4 kcalZs: 6,2 gTz: -Fe: 7,5 gSz: 11,7 gCu: 11,7 gSo: -Hs: - Allergénektejféle	Tej + Tápanyag jellemzőkEn: 136,4 kcalZs: 6,2 gTz: -Fe: 7,5 gSz: 11,7 gCu: 11,7 gSo: -Hs: - Allergénektejféle	Tej + Tápanyag jellemzőkEn: 136,4 kcalZs: 6,2 gTz: 0,0 gFe: 7,5 gSz: 11,7 gCu: 11,7 gSo: 0,0 gHs: - Allergénektejféle	Tejeskávé + Tápanyag jellemzőkEn: 170,2 kcalZs: 5,9 gTz: -Fe: 7,1 gSz: 21,1 gCu: 20,9 gSo: -Hs: - Allergénektejféle, glutén	Tea + Tápanyag jellemzőkEn: 41,5 kcalZs: 0,0 gTz: -Fe: 0,0 gSz: 10,2 gCu: 9,8 gSo: -Hs: - Allergének
	Kalács (tízórai)+ Tápanyag jellemzőkEn: 157,6 kcalZs: 3,1 gTz: 1,6 gFe: 4,0 gSz: 27,5 gCu: 3,8 gSo: 0,4 gHs: - Allergénekglutén, tejféle, tojás	Pizzás szendvicsskrém + Tápanyag jellemzőkEn: 71,5 kcalZs: 7,0 gTz: 3,2 gFe: 1,3 gSz: 1,1 gCu: 0,1 gSo: 0,3 gHs: - Allergénekszója, tejféle	Lapka sajt + Tápanyag jellemzőkEn: 506,3 kcalZs: 41,3 gTz: 22,5 gFe: 28,1 gSz: 5,6 gCu: 1,9 gSo: 1,9 gHs: - Allergénektejféle	Bordás + Tápanyag jellemzőkEn: 157,6 kcalZs: 3,1 gTz: 1,6 gFe: 4,0 gSz: 27,5 gCu: 3,8 gSo: 0,4 gHs: - Allergénekglutén, tejféle, tojás	Sajtos rúd (R)+ Tápanyag jellemzőkEn: 189,9 kcalZs: 10,0 gTz: 5,5 gFe: 3,9 gSz: 20,0 gCu: 0,8 gSo: 1,0 gHs: - Allergénekglutén, tejféle, tojás
		Kenyér félbarna T,U+ Tápanyag jellemzőkEn: 101,7 kcalZs: 0,3 gTz: 0,1 gFe: 3,1 gSz: 20,7 gCu: 0,1 gSo: 0,5 gHs: - Allergénekglutén, szója	Tönkölyös kenyér + Tápanyag jellemzőkEn: 161,9 kcalZs: 0,7 gTz: 0,2 gFe: 6,6 gSz: 24,6 gCu: 0,1 gSo: 0,8 gHs: - Allergénekglutén		
Ebéd - A	Tárkonyos zöldségleves + Tápanyag jellemzőkEn: 45,1 kcalZs: 2,2 gTz: 0,1 gFe: 1,1 gSz: 5,0 gCu: 0,7 gSo: 1,4 gHs: 1,0 g Allergénekzeller	Karfiol leves vajas galuskával+ Tápanyag jellemzőkEn: 101,2 kcalZs: 5,3 gTz: 1,4 gFe: 3,1 gSz: 10,2 gCu: 2,6 gSo: 1,5 gHs: 1,2 g Allergénektojás, zeller, glutén, tejféle	Citrusos meggy leves + Tápanyag jellemzőkEn: 183,2 kcalZs: 3,5 gTz: 0,9 gFe: 2,2 gSz: 35,5 gCu: 20,5 gSo: 0,0 gHs: - Allergénektejféle, glutén	Húsleves cérnametéltel+ Tápanyag jellemzőkEn: 84,6 kcalZs: 2,8 gTz: 0,2 gFe: 3,0 gSz: 11,3 gCu: 0,2 gSo: 1,5 gHs: 1,2 g Allergénekzeller, glutén, tojás, hal, szója, tejféle	Bogrács gulyás + Tápanyag jellemzőkEn: 190,8 kcalZs: 10,7 gTz: 1,1 gFe: 10,8 gSz: 15,7 gCu: 0,5 gSo: 1,7 gHs: 1,2 g Allergénektojás, glutén
	Fasírt + Tápanyag jellemzőkEn: 211,1 kcalZs: 14,1 gTz: 0,7 gFe: 8,7 gSz: 11,0 gCu: 0,0 gSo: 1,2 gHs: 1,0 g Allergénektojás, glutén, szója	Csirkemáj rizottó + Tápanyag jellemzőkEn: 388,6 kcalZs: 11,0 gTz: 1,5 gFe: 16,1 gSz: 57,1 gCu: 0,2 gSo: 1,6 gHs: 1,2 g Allergénekzeller	Rántott halfilé + Tápanyag jellemzőkEn: 268,6 kcalZs: 6,6 gTz: 1,1 gFe: 20,2 gSz: 26,5 gCu: 0,1 gSo: 1,6 gHs: - Allergénekglutén, tojás, hal	Főtt sertéshús+ Tápanyag jellemzőkEn: 479,5 kcalZs: 5,7 gTz: -Fe: 14,7 gSz: 0,3 gCu: -So: -Hs: - Allergének	Dereleye szilvalekváros + Tápanyag jellemzőkEn: 377885,0 kcalZs: 15,2 gTz: 2,1 gFe: 10,3 gSz: 67,7 gCu: 30,6 gSo: 1,2 gHs: - Allergénekglutén
	Zöldborsó főzelék + Tápanyag jellemzőkEn: 274,7 kcalZs: 7,4 gTz: 1,3 gFe: 10,2 gSz: 41,9 gCu: 13,3 gSo: 1,4 gHs: 1,2 g Allergénektejféle, glutén, hal, szója, tojás, zeller	Szilva befőtt + Tápanyag jellemzőkEn: 49,7 kcalZs: -Tz: -Fe: 0,2 gSz: 11,9 gCu: -So: -Hs: - Allergének	Burgonyapüré + Tápanyag jellemzőkEn: 344,4 kcalZs: 11,1 gTz: 4,5 gFe: 7,7 gSz: 52,2 gCu: 2,2 gSo: 2,0 gHs: - Allergénektejféle	Alma mártás + Tápanyag jellemzőkEn: 249,4 kcalZs: 4,1 gTz: 0,6 gFe: 3,8 gSz: 49,5 gCu: 22,4 gSo: 0,0 gHs: - Allergénektejféle, glutén	Kenyér félbarna E+ Tápanyag jellemzőkEn: 78,3 kcalZs: 0,2 gTz: 0,1 gFe: 2,4 gSz: 15,9 gCu: 0,1 gSo: 0,4 gHs: - Allergénekglutén, szója



Gyulakonyha Non-profit Kft.

5700 Gyula

Nürnbergi u. 8.

ÉTLAP

2025. 36. hét (2025.09.01. - 2025.09.07.)

Óvoda

Korcsoport: 4 - 6 év

Közétkeztetési program [V: 4.2.1.14] © Info-Set Kft.

2025.08.15. 13:43

3. / 3. oldal

Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
-------	------	--------	-----------	--------

Jelmagyarázat: En - Energia, Fe - Fehérje, Zs - Zsír, Sz - Szénhidrát, Cu - Cukor, Tz - Telített zsírsav, So - Összes só, Hs - Hozzáadott só