

Tiszaújvárosi Intézményműködtető Központ
Tiszaújváros, Bethlen G.út 7.

Óvodai konyhák
TEJ,BANÁN,DIÓ ÉS
FÖLDIMOGYORÓMENTES

Az ételek a diétának megfelelő alapanyagokból készülnek!

É T L A P

2019. március 4 - 8.
10. hét

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai	Kakaó, margarinos zsemle	Gyümölcstea, sonka, margarin, kenyér, reték	Tej, kukoricapehely, zsemle	Karamellás tej, margarinos-mézes kenyér	Zöldtea, kenőmájas, teljes kiőrlésű zsemle, kaliforniai paprika
Ebéd	Burgonya krémleves levesgyönggyel Zöldséggel párolt csirkemell ½ adag párolt rizs	Sólet Teljes kiőrlésű kenyér Ivólé	Zöldségleves Gombás sertésszelet Tarhonya Bajor saláta	Pulyka aprópecsenye Paradicsomos káposzta főzelék Teljes kiőrlésű kenyér	Egri húsleves Tejberizs Gyümölcs
Uzsonna	Olasz felvágott, margarin, teljes kiőrlésű kenyér, gyümölcs	Párizsi, margarin, barna zsemle, uborka	Löncs felvágott, margarin, teljes kiőrlésű zsemle, hónapos retek	Zala felvágott, margarin, zsemle, gyümölcs	Mustáros halkrém, burgonyás kenyér

Az étlapváltoztatás jogát fenntartjuk!

Összeállította: Gyáni Emese dietetikus

Jóváhagyta: Kósa-Tóth Zoltán igazgató

Óvodai konyhák
TEJ,BANÁN,DIÓ ÉS
FÖLDIMOGYORÓMENTES

É T L A P

2019. március 11 - 15.
11. hét

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai	Tejeskávé, sonkakrémes zsemle, tv.paprika	Tej, Turista szalámi, margarin, teljes kiőrlésű zsemle, paradicsom	Csipketea, főtt virsli, kenyér, ketchup	Kakaó, Zala felvágott, light margarin, teljes kiőrlésű zsemle, hónapos retek	
Ebéd	Csurgatott tojásleves Fűszeres halszelet Margarinos burgonya Befőtt	Csontleves Vadas marhatokány Csótészta	Csemege sertéssült Zöldborsófőzelék Teljes kiőrlésű kenyér Ivólé	Karalábékrém leves Csirkemell budapest módra Párolt rizs Vitamin saláta	
Uzsonna	Baromfipárizsi, vitaminos margarin, teljes kiőrlésű zsemle, uborka	Kenőmájas, császárszsemle, gyümölcs	Májusi felvágott, margarin, zsemle, rettek	Olajos hal, kenyér, alma	

Az étlapváltoztatás jogát fenntartjuk!

Tiszaújvárosi Intézményműködtető Központ
Tiszaújváros, Bethlen G.út 7.

Óvodai konyhák
TEJ,BANÁN,DIÓ ÉS
FÖLDIMOGYORÓMENTES

Az ételek a diétának megfelelő alapanyagokból készülnek!

É T L A P

2019. március 18 - 22.
12. hét

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai	Zöldtea, húskrém, vágott zsemle, tv. paprika	Tej, bundáskenyér	Csokistej, Pápai sonka, korpás zsemle, hónapos retek	Tej, májpástétomos teljes kiőrlésű kenyér, kaliforniai paprika	Gyümölcsstea, Csemege szalámi, margarinos zabos kenyér, uborka
Ebéd	Májgaluska leves Tejbegríz	Hamis gulyásleves Tepsiben sült fasírtgolyók Tökfőzelék Teljes kiőrlésű kenyér	Sertésraguleves Káposztás tészta Gyümölcs	Sárgarépa krémleves levesgyönggyel Pulykarizottó sajt nélkül Csemege uborka	Rántott leves Almával párolt csirkemell Tört burgonya
Uzsonna	Párizsi, margarin, teljes kiőrlésű kenyér, paradicsom	Májusi felvágott, margarinos zsemle	Paradicsomos halkrém, teljes kiőrlésű kenyér	Zala felvágott, margarin, köleses zsemle gyümölcs	Margarinos – lekváros kenyér

Az étlapváltoztatás jogát fenntartjuk!

Összeállította: Gyáni Emese dietetikus

Jóváhagyta: Kósa-Tóth Zoltán igazgató

Tiszaújvárosi Intézményműködtető Központ
Tiszaújváros, Bethlen G.út 7.

Óvodai konyhák
TEJ,BANÁN,DIÓ ÉS
FÖLDIMOGYORÓMENTES

Az ételek a diétának megfelelő alapanyagokból készülnek!

É T L A P

2019. március 25 - 29.

13. hét

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai	Tejeskávé, margarinos zsemle	Citromos tea, sült császár szalonna, fehér kenyér, lilahagyma	Kakaó, margarinos köleses zsemle, sárgarépa csíkok	Csipketea, tavaszi rolád, kenyér	Tej, sonkakrém, teljes kiőrlésű zsemle
Ebéd	Jókai bableves Mákos metélt Alma	Lebbencsleves Pulykapörkölt Finomfőzelék Teljes kiőrlésű kenyér	Meggyleves Rántott harcsaszelet Párolt rizs Csemege uborka	Rácbabpaprikás Teljes kiőrlésű kenyér Ivólé	Zöldségleves Brassói aprópecsenye Uborkasaláta
Uzsonna	Virslíkrém, teljes kiőrlésű kenyér, tv. paprika	Párizsi, margarin, zsemle, gyümölcs	Olasz felvágott, margarin, teljes kiőrlésű kenyér, uborka	Tej, főtt tojáskarikák, light margarin, vágott zsemle paradicsom	Margarinos-mézes kenyér, gyümölcs

Az étlapváltoztatás jogát fenntartjuk!

Összeállította: Gyáni Emese dietetikus

Jóváhagyta: Kósa-Tóth Zoltán igazgató