

Tiszaújvárosi Intézményműködtető Központ

Tiszaújváros, Bethlen G. út 7.

Általános Iskolák konyhái

Földimogyoró

(szója, csirkehús mentes)

Az ételek a diétának megfelelő nyersanyagból készülnek!

É T L A P

2023. március 6 - 10.

10. hét

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai	Csipketea, főtt krinolin, teljes kiőrlésű kenyér, mustár	Kakaó, olasz felvágott, zsemle	Tea, vitaminos margarin, teljes kiőrlésű zsemle, kaliforniai paprika	Pudingos tej, kakaós kifli	Tea, sonkás omlett, teljes kiőrlésű zsemle, uborka
Ebéd	Zöldségleves Rácbabpaprikás Gyümölcs	Csontleves Rakott karfiol	Rántott leves Pirított kenyérkocka Párolt szelet Majonézes tésztasaláta	Lebbencsleves Hajdúkáposzta	Gombakrémleves Lecsós virsli Párolt rizs
Uzsonna	Reszelt sajt, margarin, hami rúd, uborka	Kenőmájas, teljes kiőrlésű kenyér, paradicsom	Gyümölcsös túrókrém, vágott zsemle	Csemege szalámi, teljes kiőrlésű zsemle, tv. paprika	Sajtos pereg, gyümölcs

Az étlapváltoztatás jogát fenntartjuk!

Összeállította: Gyáni Emese dietetikus

Jóváhagyta: Molnárné Tóth Anita igazgató

Tiszaújvárosi Intézményműködtető Központ

Tiszaújváros, Bethlen G. út 7.

Általános Iskolák konyhái

Földimogyoró

(szója, csirkehús mentes)

Az ételek a diétának megfelelő nyersanyagból készülnek!

É T L A P

2023. március 13 - 17.

11. hét

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai	Tea, májusi felvágott, magvas zsemle	Kakaó, vajás zsemle		Limonádé, zala felvágott, teljes kiőrlésű zsemle, paradicsom	Tea, bundás kenyér (teljes kiőrlésű kenyérből)
Ebéd	Zöldségleves Tarhonyáshús Csemege uborka	Magyaros karfiolleves Szalonnás csirkemáj Főtt burgonya Vegyes befőtt		Paradicsomleves Párolt szelet Petrezselymes rizs Kapormártás	Pásztorleves Stefánia vagdalt Finomfőzelék
Uzsonna	Körözött, teljes kiőrlésű zsemle, lilahagyma	Sajtkrémes teljes kiőrlésű bagett, paradicsom		Ivólé, gyümölcs	Csirkemell sonka, szezámos zsemle, tv. paprika

Az étlapváltoztatás jogát fenntartjuk!

Összeállította: Gyáni Emese dietetikus

Jóváhagyta: Molnárné Tóth Anita igazgató

Tiszaújvárosi Intézményműködtető Központ

Tiszaújváros, Bethlen G. út 7.

Általános Iskolák konyhái

Földimogyoró

(szója, csirkehús mentes)

Az ételek a diétának megfelelő nyersanyagból készülnek!

ÉTLAP

2023. március 20 - 24.

12. hét

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai	Zöldtea, tavaszi sajtos rolád, teljes kiőrlésű zsemle, pritaminpaprika	Karamellás tej, vajás zsemle	Tea, hagymás omlett, teljes kiőrlésű zsemle, paradicsom	Kakaó, kockasajt, teljes kiőrlésű kifli	Tea, főtt virsli, mustár, kenyér
Ebéd	Fejlett babléves Debreceni sertéstokány Zöldséges bulgur	Tarhonyaleves Erdélyi rakott burgonya	Tárkonyos raguleves Mákos metélt Gyümölcs	Zöldséges kelbimbóleves Bácskai rizseshús Csemege uborka	Húsleves Főtt sertéshús Sóskamártás ½ adag burgonya
Uzsonna	Zsíros burgonyás kenyér, zöldhagyma	Marhapárizsi, teljes kiőrlésű kenyér, tv. paprika	Házi túrókrém, vágott zsemle	Házi májpástétom, zsemle, uborka	Olasz felvágott, vajkrémes teljes kiőrlésű zsemle

Az étlapváltoztatás jogát fenntartjuk!

Összeállította: Gyáni Emese dietetikus

Jóváhagyta: Molnárné Tóth Anita igazgató

Tiszaújvárosi Intézményműködtető Központ

Tiszaújváros, Bethlen G. út 7.

Általános Iskolák konyhái

Földimogyoró

(szója, csirkehús mentes)

Az ételek a diétának megfelelő nyersanyagból készülnek!

É T L A P

2023. március 27 - 31.

13. hét

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai	Tea, turista felvágott, teljes kiőrlésű kenyér, uborka	Tej, lekváros zsemle	Tea, margarinos barna zsemle, kaliforniai paprika	Kakaó, füstölt párizsi, szezámos zsemle	Natúr joghurt, teljes kiőrlésű kifli
Ebéd	Suhintottleves Csemege pulykasült Paradicsomos káposztafőzelék	Árpagyöngyleves Kolbászos rakott burgonya Csemege uborka	Tejfölös karfiolleves Csirkepörkölt Orsó tészta	Daragaluskaleves Zöldséges vagdalt Tökfőzelék	Nyírségi gombóclevés Kakaós csiga
Uzsonna	Házi túrókrém, vágott zsemle, hónapos retek	Löncshús felvágott, teljes kiőrlésű kenyér, paradicsom	Zöldfűszeres kockasajt, teljes kiőrlésű kifli	Halkrémes teljes kiőrlésű kenyér, lilahagyma	Sós rúd, gyümölcs

Az étlapváltoztatás jogát fenntartjuk!

Összeállította: Gyáni Emese dietetikus

Jóváhagyta: Molnárné Tóth Anita igazgató