

Heti étlap: 2026. 04. 06. - 2026. 04. 10. A-menü / Bölcsődei étkeztetés / 1-3 év

Csőlyospálosi Nyitnikék Óvoda és Mini Bölcsőde, 6135 Csőlyospálos, Móra Ferenc utca 11.

| | 2026. 04. 06. hétfő | 2026. 04. 07. kedd | 2026. 04. 08. szerda | 2026. 04. 09. csütörtök | 2026. 04. 10. péntek | 2026. 04. 11. szombat |
|----------------------|---|---|--|--|---|-----------------------|
| R e g g e l i | | Forralt tej *7*, Gabonapehely (kakaós) <i>En: 68 kj /16 kc; Feh:4,4gr Szh:1gr;Cuk:7,7gr;Só:0,1gr Zsír:3,1gr;Tzs:1,9gr;Kalc:0gr</i> Tej | Kakaós tej *7*, Vaj 82%-os *7*, Barackíz, Házi jellegű búzakenyér *1* <i>En: 121 kj /29 kc; Feh:5,7gr Szh:2gr;Cuk:11,4gr;Só:0,1gr Zsír:4gr;Tzs:2,4gr;Kalc:0gr</i> Glutén, Tej | Forralt tej *7*, Finom fonott kalács *1,3,6,7* <i>En: 68 kj /16 kc; Feh:4,4gr Szh:1gr;Cuk:7,7gr;Só:0,1gr Zsír:3,1gr;Tzs:1,9gr;Kalc:0gr Glutén, Tojás, Szójabab, Tej</i> | Kakaós tej *7*, Liga margarin *7*, Főtt kemény tojás *3*, Házi jellegű búzakenyér *1* <i>En: 157 kj /37 kc; Feh:8,9gr Szh:2gr;Cuk:11,5gr;Só:0,1gr Zsír:6,4gr;Tzs:2,4gr;Kalc:0gr</i> Glutén, Tojás, Tej | |
| T í z ó r a i | | Alma <i>En: 0 kj /0 kc; Feh:0gr Szh:0gr;Cuk:0gr;Só:0gr Zsír:0gr;Tzs:0gr;Kalc:0gr</i> | Banán <i>En: 0 kj /0 kc; Feh:0gr Szh:0gr;Cuk:0gr;Só:0gr Zsír:0gr;Tzs:0gr;Kalc:0gr</i> | Alma <i>En: 0 kj /0 kc; Feh:0gr Szh:0gr;Cuk:0gr;Só:0gr Zsír:0gr;Tzs:0gr;Kalc:0gr</i> | Banán <i>En: 0 kj /0 kc; Feh:0gr Szh:0gr;Cuk:0gr;Só:0gr Zsír:0gr;Tzs:0gr;Kalc:0gr</i> | |
| E b é d | | Zöldségleves *1,3,9*, Lecsó *9*, Félbarna kenyér *1* <i>En: 272 kj /65 kc; Feh:6,6gr Szh:12gr;Cuk:2,6gr;Só:2,1gr Zsír:7,4gr;Tzs:1,2gr;Kalc:0gr</i> Glutén, Tojás, Zeller | Gombaleves galuskával *1,3,9*, Sertéspörkölt *1,3,9,10,11*, Tarhonya köret *1,3,9*, Házi jellegű búzakenyér *1* <i>En: 910 kj /217 kc; Feh:17gr Szh:44gr;Cuk:2,7gr;Só:1,8gr Zsír:12,9gr;Tzs:0gr;Kalc:0gr Glutén, Tojás, Zeller, Mustár, Szezámag</i> | Tésztaleves *1,3,9*, Tökfőzelék *7,9*, Törött burgonya (1/2) *7*, Rántott halrúd *4*, Félbarna kenyér *1* <i>En: 738 kj /176 kc; Feh:11,6gr Szh:34gr;Cuk:8,2gr;Só:2gr Zsír:10,9gr;Tzs:1,5gr;Kalc:0gr Glutén, Tojás, Hal, Tej, Zeller</i> | Kertészleves *9*, Burgonyás tészta *1,3*, Dörmi szelet 30 gr, Házi jellegű búzakenyér *1* <i>En: 714 kj /170 kc; Feh:7,6gr Szh:39gr;Cuk:2,4gr;Só:1,3gr Zsír:3,1gr;Tzs:0,4gr;Kalc:0gr</i> Glutén, Tojás, Zeller | |
| U z s o n n a | | Gyermektea, Májkrém (sertés), Kígyóborka, Félbarna kenyér *1* <i>En: 9 kj /2 kc; Feh:0gr Szh:0gr;Cuk:1,5gr;Só:0gr Zsír:0gr;Tzs:0gr;Kalc:0gr</i> Glutén | Gyermektea, Vajkrém (natúr v. magyaros) *7*, TV-Paprika (bocskor, Kárpia), Házi jellegű búzakenyér *1* <i>En: 9 kj /2 kc; Feh:0gr Szh:0gr;Cuk:1,5gr;Só:0gr Zsír:0gr;Tzs:0gr;Kalc:0gr</i> Glutén, Tej | Gyermektea, Felvágott /pulykamell sonka/, Liga margarin *7*, Félbarna kenyér *1* <i>En: 9 kj /2 kc; Feh:0gr Szh:0gr;Cuk:1,5gr;Só:0gr Zsír:0gr;Tzs:0gr;Kalc:0gr</i> Glutén, Tej | Gyermektea, Vaj 82%-os *7*, Kígyóborka, Házi jellegű búzakenyér *1* <i>En: 9 kj /2 kc; Feh:0gr Szh:0gr;Cuk:1,5gr;Só:0gr Zsír:0gr;Tzs:0gr;Kalc:0gr</i> Glutén, Tej | |
| | <i>En: 349 kj /83 kc; Feh:11 gr;Szh:13gr;Cuk:11,8gr;Só:2,2gr;Zsír:1 0,5 gr;Tzs:3 gr;Kalc:0 gr</i> | <i>En: 1039 kj /247 kc; Feh:22,7 gr;Szh:46gr;Cuk:15,6gr;Só:1,9gr;Zsír:1 6,9 gr;Tzs:2,4 gr;Kalc:0 gr</i> | <i>En: 814 kj /194 kc; Feh:16 gr;Szh:36gr;Cuk:17,4gr;Só:2,1gr;Zsír:1 3,9 gr;Tzs:3,3 gr;Kalc:0 gr</i> | <i>En: 880 kj /209 kc; Feh:16,5 gr;Szh:41gr;Cuk:15,4gr;Só:1,5gr;Zsír:9, 5 gr;Tzs:2,8 gr;Kalc:0 gr</i> | | |

1: Glutén; 2:Rák; 3:Tojás; 4:Hal; 5:Földimogyoró; 6:Szójabab; 7:Tej; 8:Dió; 9:Zeller; 10:Mustár; 11:Szezámag; 12:Szulfitok; 13:Csillagfűrt; 14:Puhatestűek

A változtatás jogát fenntartjuk.

Int. vezető:

Szakács:

Dietetikus:

Élelmezésvezető: