

Tiszaújvárosi Intézményműködtető Központ
Tiszaújváros, Bethlen G. út 7.

Általános Iskolák konyhái
Gluténmentes

Az ételek a diétának megfelelő nyersanyagból készülnek!

É T L A P

2018. február 5 - 9.
6. hét

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai	Joghurt, kenyér	Tea, snidlinges csirkemell sonka, kenyér	Limonádé, főtt virsli, mustár, kenyér	Tea, Zala felvágott, kenyér, jégcsapretek	Kakaó, sonkás omlett, kenyér, paradicsom
Ebéd	Zöldséges burgonyaleves Párolt szelet Szemesbabfőzelék Narancs	Paradicsomleves Zöldfűszeres hal Gombás rizs Trópusi befőtt	Szárnyas raguleves Tejbegríz kukoricadarával Banán	Almaleves Bolognai spagetti	Húsleves Főtt sertés hús Sóskamártás ½ adag burgonya
Uzsonna	Kenőmájas, kenyér, tv paprika	Mini méz, margarin, kenyér	Sonkakrém, kenyér, uborka	Lilahagymás túrókrém, kenyér	Sárgarépakrém, kenyér, pritamin paprika

Az étlapváltoztatás jogát fenntartjuk!

Összeállította: Gyáni Emese dietetikus

Jóváhagyta: Kósa-Tóth Zoltán igazgató

Tiszaújvárosi Intézményműködtető Központ
Tiszaújváros, Bethlen G. út 7.

Általános Iskolák konyhái
Gluténmentes

Az ételek a diétának megfelelő nyersanyagból készülnek!

É T L A P

2018. február 12 - 16.

7. hét

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai	Tej, májusi felvágott, margarinos kenyér	Tea, baromfifelvágott, vajás kenyér	Kakaó, kefíres túrókrém, kenyér	Tea, bundás kenyér (gm. kenyérből)	Kefir, kenyér
Ebéd	Kukoricadaragaluska leves Grill pulykamell Angol köret (párolt zöldségek) Májas rizs	Meggyleves Sült csirkecomb Petrezselymes burgonya Vegyes vágott savanyúság	Tavaszi leves Aprósült Zöldbabfőzelék Mandarin	Zöldségleves Marhapörkölt Főtt burgonya Csemege uborka	Frankfurti leves Túrós tészta Alma
Uzsonna	Főtt tojáskarika, margarinos kenyér, pritamin paprika	Sonkakrémes kenyér, paradicsom	Sertés párizsi, kenyér, uborka	Puffasztott rizsszelet, banán	Halkrém, kenyér, lilahagyma

Az étlapváltoztatás jogát fenntartjuk!

Összeállította: Gyáni Emese dietetikus

Jóváhagyta: Kósa-Tóth Zoltán igazgató

Tiszaújvárosi Intézményműködtető Központ
Tiszaújváros, Bethlen G. út 7.

Általános Iskolák konyhái
Gluténmentes

Az ételek a diétának megfelelő nyersanyagból készülnek!

É T L A P

2018. február 19 - 23.

8. hét

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai	Tea, körözöttes kenyér, lilahagyma	Natúr joghurt, kenyér	Tejeskávé, olasz felvágott, kenyér, kaliforniai paprika	Tea, főtt krinolin, mustár, kenyér	Tej, natúr kukoricapehely
Ebéd	Rizsleves Temesvári sertés szelet Gm. tészta	Tojásleves Hal párizsiasan Vajas burgonya Őszibarack befőtt	Tejfölös karfiolleves Csemege sertéssült Zöldséges rizs	Sertés raguleves Túrós csusza Alma	Zellerkrémleves Borsos pulykatokány Kukoricás rizs
Uzsonna	Csemegezalámi, margarinos kenyér, jégcsapretek	Pöttyös túró rúdi, alma	Kukoricás abonett, banán	Sonkakrém, kenyér, paradicsom	Sajtkrém, kenyér, uborka

Az étlapváltoztatás jogát fenntartjuk!

Összeállította: Gyáni Emese dietetikus

Jóváhagyta: Kósa-Tóth Zoltán igazgató

ÉTLAP

2018. február 26 - március 2.

9. hét

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Tízórai	Tea, sonka, margarin, kenyér, paradicsom	Tej, házi májkrémes, kenyér, pritamin paprika	Tea, főtt virsli, mustár, kenyér	Tej, alpesi szalámi, vitaminos margarin, kenyér, paradicsom	Kakaó, vajás-mézes kenyér
Ebéd	Brokkolikrémleves Lecsós pulykatokány Zöldséges rizs	Csontleves Natúr sertés szelet Miskolci rakottas	Vegyes gyümölcsleves Rizses hús Cékla saláta	Kukoricadaragaluska leves Vadas marhatokány Gm. tészta	Kelbimbóleves Szalonnás csirkemáj Főtt burgonya Savanyú káposzta
Uzsonna	Ivólé, puffasztott rizsszelet	Mazsolás túrókrém, kenyér	Csirkemell sonka, kenyér, uborka	Vajkrémes kenyér	Kockasajt, kenyér, alma

Az étlapváltoztatás jogát fenntartjuk!