

Szécsényi Agro-Help Nonprofit Kft. FŐZŐKONYHA**3170 Szécsény, Magyar út 13-15.****ÉTLAP 2020.13.hét****Óvoda**

	2020.03.23.	2020.03.24.	2020.03.25.	2020.03.26.	2020.03.27.
Ebéd	Karfiolleves, tejfölös Paprikás burgonya virslivel Csemege uborka	Csontleves cérnametélttel Lencsefőzelék Dixi Dínó	Tavaszi zöldségleves Rakott káposzta Alma	Zabgaluska leves Zöldborsófőzelék Pulyka brassói	Tojásleves Rántott sajt Rizi bizi
	energia: 388 Kcal fehérje: 14 g zsír / telített zs.: 14 g / 3,5 g szénhidrát: 51 g cukor: 0 g só: 1 g	energia: 440 Kcal fehérje: 28 g zsír / telített zs.: 12 g / 2,8 g szénhidrát: 53 g cukor: 2 g só: 0,4 g	energia: 456 Kcal fehérje: 13 g zsír / telített zs.: 23 g / 6,6 g szénhidrát: 48 g cukor: 0 g só: 0,6 g	energia: 504 Kcal fehérje: 30 g zsír / telített zs.: 22 g / 4,4 g szénhidrát: 46 g cukor: 0 g só: 0,4 g	energia: 484 Kcal fehérje: 21 g zsír / telített zs.: 24 g / 8,5 g szénhidrát: 46 g cukor: 0 g só: 1,4 g
	Allergének: zeller; glutén; tejtermék, laktóz Feltételezhető: mustárszója	Allergének: zeller; glutén; mustár; tejtermék, laktóz; szója Feltételezhető: csillagfűrt; kéndioxid, szulfít	Allergének: zeller; tejtermék, laktóz Feltételezhető: glutén	Allergének: glutén; tejtermék, laktóz; zeller; tojás Feltételezhető:	Allergének: glutén; tejtermék, laktóz; tojás Feltételezhető:

Jó étvágyat kívánunk! A főzőkonyha indokolt esetben az étlaptól történő eltérés jogát fenntartja! Az egyes ételféleségek allergén összetevőiről bővebb információ a Főzőkonyhán kapható.

Szabó Beáta
Élelmezésvezető

Angyal Attila
Konyhafőnök

Dr. Kacz Károlyné
Dietetikus

Szécsényi Agro-Help Nonprofit Kft. FŐZŐKONYHA**3170 Szécsény, Magyar út 13-15.****ÉTLAP 2020.13.hét****ISKOLA 7-10 ÉV**

	2020.03.23.	2020.03.24.	2020.03.25.	2020.03.26.	2020.03.27.
Ebéd	Karfiolleves, tejfölös Paprikás burgonya virslivel Csemege uborka	Csontleves cérnametélttel Lencsefőzelék Baromfivagdalt	Tavaszi zöldségleves Rakott káposzta Alma	Zabgaluska leves Zöldborsófőzelék Pulyka brassói	Tojásleves Rántott sajt Rizi bizi
	energia: 456 Kcal fehérje: 16 g zsír / telített zs.: 16 g / 4,5 g szénhidrát: 60 g cukor: 0 g só: 1,4 g	energia: 456 Kcal fehérje: 27 g zsír / telített zs.: 15 g / 4,5 g szénhidrát: 51 g cukor: 2 g só: 2,4 g	energia: 554 Kcal fehérje: 17 g zsír / telített zs.: 26 g / 7,5 g szénhidrát: 60 g cukor: 0 g só: 1,1 g	energia: 628 Kcal fehérje: 38 g zsír / telített zs.: 28 g / 5,5 g szénhidrát: 56 g cukor: 0 g só: 1,4 g	energia: 552 Kcal fehérje: 23 g zsír / telített zs.: 26 g / 8,8 g szénhidrát: 55 g cukor: 0 g só: 1,9 g
	Allergének: zeller; glutén; tejtermék, laktóz Feltételezhető: mustárszója	Allergének: glutén; zeller; mustár; tejtermék, laktóz Feltételezhető: csillagfűt; kéndioxid, szulfít	Allergének: tejtermék, laktóz; zeller; glutén Feltételezhető:	Allergének: zeller; tojás; glutén; tejtermék, laktóz Feltételezhető:	Allergének: glutén; tejtermék, laktóz; tojás Feltételezhető:

Jó étvágyat kívánunk! A főzőkonyha indokolt esetben az étlaptól történő eltérés jogát fenntartja! Az egyes ételféleségek allergén összetevőiről bővebb információ a Főzőkonyhán kapható.

Szabó Beáta
Élelmezésvezető

Angyal Attila
Konyhafőnök

Dr. Kacz Károlyné
Dietetikus

	2020.03.23.	2020.03.24.	2020.03.25.	2020.03.26.	2020.03.27.
Ebéd	Karfiolleves, tejfölös Paprikás burgonya virslivel Csemege uborka	Csontleves cérnametélttel Lencsefőzelék Baromfivagdalt	Tavaszi zöldségleves Rakott káposzta Alma	Zabgaluska leves Zöldborsófőzelék Pulyka brassói	Tojásleves Rántott sajt Rizi bizi
	energia: 513 Kcal szénhidrát: 68 g fehérje: 19 g zsír / telített zs.: 18 g / 4,8 g cukor: 0 g só: 1,7 g	energia: 502 Kcal szénhidrát: 58 g fehérje: 30 g zsír / telített zs.: 17 g / 4,6 g cukor: 2 g só: 2,8 g	energia: 649 Kcal szénhidrát: 71 g fehérje: 20 g zsír / telített zs.: 31 g / 8,5 g cukor: 0 g só: 1,5 g	energia: 716 Kcal szénhidrát: 63 g fehérje: 42 g zsír / telített zs.: 32 g / 6,3 g cukor: 0 g só: 2 g	energia: 619 Kcal szénhidrát: 64 g fehérje: 25 g zsír / telített zs.: 29 g / 9,2 g cukor: 0 g só: 2,3 g
	Allergének: zeller; glutén; tejtermék, laktóz Feltételezhető: mustárszója	Allergének: glutén; zeller; mustár; tejtermék, laktóz Feltételezhető: csillagfűrt; kéndioxid, szulfid	Allergének: tejtermék, laktóz; zeller; glutén Feltételezhető:	Allergének: zeller; tojás; glutén; tejtermék, laktóz Feltételezhető:	Allergének: glutén; tejtermék, laktóz; tojás Feltételezhető:

Jó étvágyat kívánunk! A főzőkonyha indokolt esetben az étlaptól történő eltérés jogát fenntartja! Az egyes ételféleségek allergén összetevőiről bővebb információ a Főzőkonyhán kapható.

Szabó Beáta
Élelmezésvezető

Angyal Attila
Konyhafőnök

Dr. Kacz Károlyné
Dietetikus

Szécsényi Agro-Help Nonprofit Kft. FŐZŐKONYHA

3170 Szécsény, Magyar út 13-15.

ÉTLAP 2020.13.hét

Felnőtt

	2020.03.23.	2020.03.24.	2020.03.25.	2020.03.26.	2020.03.27.
A MENÜ Ebéd	Karfiolleves, tejfölös Paprikás burgonya kolbásszal Csemege uborka	Csontleves cérnametélttel Lencsefőzelék Baromfivagdalt	Tavaszi zöldségleves Rakott káposzta Alma	Zabgaluska leves Zöldborsófőzelék Pulyka brassói	Tojásleves Rántott sajt Rizi bizi
	energia: 597 Kcal szénhidrát: 62 g fehérje: 21 g zsír / telített zs.: 29 g / 9,6 g cukor: 0 g só: 5,1 g	energia: 648 Kcal szénhidrát: 76 g fehérje: 38 g zsír / telített zs.: 21 g / 5,7 g cukor: 4 g só: 3,6 g	energia: 731 Kcal szénhidrát: 80 g fehérje: 23 g zsír / telített zs.: 35 g / 9,5 g cukor: 0 g só: 1,8 g	energia: 794 Kcal szénhidrát: 71 g fehérje: 47 g zsír / telített zs.: 35 g / 6,8 g cukor: 0 g só: 2,4 g	energia: 826 Kcal szénhidrát: 86 g fehérje: 33 g zsír / telített zs.: 38 g / 12,3 g cukor: 0 g só: 3,2 g
	Allergének: zeller; glutén; tejtermék, laktóz Feltételezhető: szója	Allergének: glutén; zeller; mustár; tejtermék, laktóz Feltételezhető: csillagfűrt; kéndioxid, szulfít	Allergének: tejtermék, laktóz; zeller; glutén Feltételezhető:	Allergének: zeller; tojás; glutén; tejtermék, laktóz Feltételezhető:	Allergének: glutén; tejtermék, laktóz; tojás Feltételezhető:
	2020.03.23.	2020.03.24.	2020.03.25.	2020.03.26.	2020.03.27.
B MENÜ Ebéd	Karfiolleves, tejfölös Rántott sertésszelet Hasábburgonya Gesztenyegolyó	Csontleves, cérnametélt Palóc pecsenye Főtt burgonya Csemege uborka Kekszgolyó	Tavaszi zöldségleves Sült csirkecomb Párolt káposzta Párolt rizs Lekváros piskótatekeres	Zabgaluska leves Sertéspörkölt Szarvacskaszerű Kakaós palacsinta	Tojásleves Brassói Sült burgonyakocka Uborkasaláta Diós kevert sütemény
	energia: 1032 Kcal szénhidrát: 114 g fehérje: 39 g zsír / telített zs.: 46 g / 11,4 g cukor: 11 g só: 3,4 g	energia: 818 Kcal szénhidrát: 93 g fehérje: 41 g zsír / telített zs.: 30 g / 8,8 g cukor: 12 g só: 3,1 g	energia: 1174 Kcal szénhidrát: 160 g fehérje: 46 g zsír / telített zs.: 38 g / 5,8 g cukor: 29 g só: 3,8 g	energia: 1288 Kcal szénhidrát: 141 g fehérje: 44 g zsír / telített zs.: 60 g / 14,2 g cukor: 22 g só: 2 g	energia: 976 Kcal szénhidrát: 98 g fehérje: 36 g zsír / telített zs.: 48 g / 12,8 g cukor: 17 g só: 3,3 g
	Allergének: tejtermék, laktóz; zeller; glutén; tojás Feltételezhető:	Allergének: glutén; kéndioxid, szulfít; tejtermék, laktóz; diófélék; mustár; zeller Feltételezhető: földimogyorósójatojás; csillagfűrt	Allergének: zeller; glutén; tojás Feltételezhető: kéndioxid, szulfít	Allergének: glutén; zeller; tojás; tejtermék, laktóz Feltételezhető: csillagfűrt	Allergének: glutén; tejtermék, laktóz; tojás; diófélék Feltételezhető:

Jó étvágyat kívánunk! A főzőkonyha indokolt esetben az étlaptól történő eltérés jogát fenntartja! Az egyes ételféleségek allergén összetevőiről bővebb információ a Főzőkonyhán kapható.

Rendelés agrokonyha@gmail.com vagy 06 20 293 4288 telefonon reggel 9 óráig!

Szabó Beáta
Élelmezésvezető

Angyal Attila
Konyhafőnök

Dr. Kacz Károlyné
Dietetikus