

É T L A P

2019. szeptember 2 - 8.
36. hét

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
Reggeli	Kakaó 2 dl, mini ráma zsemle 1 db	Citromos tea tojásos lecsó, teljes kiőrlésű kenyér 7 dkg	Tea főtt krinolin, mustár, fehér kenyér 7 dkg,	Zöldtea párizsi krémes teljes kiőrlésű zsemle 1 db, tv. paprika	Tejeskávé 2 dl, mini vaj, teljes kiőrlésű kifli 1 db, uborka	Gyümölcsstea , csirkemell sonka, mini ráma, burgonyás kenyér 7 dkg, retek	Csipketea , vajás kenyér 7 dkg, sonka, pritamin paprika
Tízórai	Kockasajt, kifli 1 db	Alma 20 dkg	Natúr joghurt, kifli ½ db	Nektarin 20 dkg	Alma 20 dkg	Gyümölcslé 100 %-os 2 dl	Őszibarack 20 dkg
Ebéd	Grízgaluskaleves Baromfi vagdalt Burgonyafőzelék	Kalocsai gulyásleves Túrógombóc diab. erizittel	GombakréMLEVES Szárnycs rizottó 5 dkg rizsből Cékla saláta	Tojásleves Sertéspaprikás Szarvacskas tészta 5 dkg tésztából	Zöldségleves Rakott kelkáposzta	Brokkoli krémleves Lecsós csirkemáj Sós burgonya 20 dkg Vegyes vágott savanyúság	Csontleves Hentes sertés tokány Petrezselymes rizs 5 dkg rizsből
Uzsonna	nápolyi 4 dkg	Ivólé 100 %-os 2 dl	Vajkrémes Graham kifli 1 db	Májkrémes zsemle ½ db	Gyümölcslé 100 %-os 2 dl	Mini jam, kifli 1 db	Csoki 3 dkg
Vacsora	Sajtos tejfölös sült virslis, teljes kiőrlésű kenyér 10 dkg	Zöldtea mini ráma, kefir, molnárka 1 db, paradicsom	Gyümölcsstea tepertőkrémes teljes kiőrlésű kenyér 10 dkg, tv. paprika	Sertésvagdalt burgonyapüré 15 dkg burgonyából, csemege uborka	Citromos tea pulykahús krémes teljes kiőrlésű kenyér 10 dkg, paradicsom	Tej 2 dl, margarin, zsemle 1 db	Zöldtea körözöttes teljes kiőrlésű kenyér 10 dkg

Az étlapváltoztatás jogát fenntartjuk!

É T L A P

2019. szeptember 9 - 15.
 37. hét

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
Reggeli	Zöldtea margarinos teljes kiőrlésű kenyér 7 dkg, vegyes zöldség	Gyümölcsstea turista felvágott, mini vaj, félbarna kenyér 7 dkg	Citromos tea krémsajtos vágott zsemle 1 db, paradicsom	Tej 2 dl, kakaós vajas zsemle 1 db	Gyümölcsstea kenyérlángos 7 dkg-nyi	Csipketea császárszalonna, burgonyás kenyér 7 dkg, uborka	Kakaó tojáskrémes teljes kiőrlésű zsemle 1 db, kaliforniai paprika
Tízórai	Alma 20 dkg	Vajas császár zsemle ½ db	Gyümölcsle 100 %-os 2 dl	Kockasajt , kifli 1 db	Ivólé 100 %-os 2 dl	Őszibarack 20 dkg	Nápoly4 dkg
Ebéd	Májgaluskaleves Bolognai spagetti 5 dkg tésztából	Zöldségleves Sült kolbász Lencsefőzelék	Köménymagos leves Csirkemell párizsian Rizi-bizi 4 dkg rizsből Uborkasaláta	Szárnyas raguleves Nudli 10 dkg fahéjjal	Húsleves Főtt sertés hús Sóskamártás . ½ adag sós burgonya	Gyümölcsleves d Sertéspörkölt Tarhonya 5 dkg tarhonyából Kovászos uborka	Mészáros leves Brassói apró pecsenye Forgatott burgonya 20 dkg Diab.befőtt
Uzsonna	Kenőmájás zsemle ½ db	Nektarin 20 dkg	Alma 20 dkg	Őszibarack 20 dkg	Alma 20 dkg	Gyümölcsle 100 – os 2 dl	Kivi 20 dkg
Vacsora	Tejberizs 5 dkg rizsből fahéjjal	Citromos tea , marha párizsi, margarinos teljes kiőrlésű zsemle 1 ½ db, uborka	Gyümölcsös joghurt kifli 1 ½ db	Pásztortarhonya 4 dkg tarhonyából kovászos uborka	Tej 2 dl, tepertős pogácsa 1 db	Kefir, teljes kiőrlésű kifli 1 ½ db	Gyümölcsstea csirkemell sonka, mini ráma, félbarna kenyér 10 dkg, paradicsom

Az étlapváltoztatás jogát fenntartjuk!

É T L A P

2019. szeptember 16 - 22.
38. hét

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
Reggeli	Tej 2 dl, vajás zsemle 1 db	Zöldtea sajtos sült kifli 1 ½ db	Csipketea hagymás omlett, teljes kiőrlésű kenyér 7 dkg	Tej 2 dl, sárgarépas margarin, teljes kiőrlésű kenyér 5 dkg	Zöldtea hamburger hús, zsemle 1 db, vegyes zöldség	Limonádé löncskrémes teljes kiőrlésű kenyér 7 dkg, tv paprika	Kakaó . 2 dl, margarinos teljes kiőrlésű kenyér 5 dkg 4 dkg, uborka
Tízórai	Gyümölcslé 100 %-os 2 dl	Őszibarack 20 dkg	Nápolyi . 4 dkg	Mini jam, zsemle ½ db	Alma 20 dkg	Joghurt, kifli ½ db	Margarinos kenyér
Ebéd	Kertészleves Köményes pulykasült Paradicsomos káposztafőzelék	Francia hagymaleves Pulykapörkölt Orsó tészta 5 dkg tésztából Almapaprika	Széchenyi- leves Kolbászos rakott burgonya 20 dkg burgonyából Uborkasaláta .	Paradicsomleves Házi rizses hús 5 dkg rizsből Cékla saláta	Csirkeaprólék- leves Grízes metélt 5 dkg tésztából cukor nélkül	Karalábé leves Fokhagymás apró pecsenye Tökfőzelék	Töltelék leves Temesvári sertés szelet Copfocska tészta 5 dkg tésztából
Uzsonna	Alma 20 dkg	Ivólé 100 %-os 2 dl	Alma 20 dkg	Gyümölcslé 100 %-os 2 dl	Vajás molnárika ½ db	Sajtos pereg 4 dkg-nyi	Alma 20 dkg
Vacsora	Rántott parizer, kukoricás rizs 3 dkg rizsből, csemege uborka	Gyümölcstea szendvics sonka, margarinos teljes kiőrlésű kenyér 10 dkg, paradicsom	Csipketea kefir, margarin, teljes kiőrlésű zsemle 1 db	Túrós tészta 5 dkg tésztából	Tejeskávé 2 dl, kolbászkrems fehér kenyér 7 dkg, lilahagyma	Csipketea turista szalámi, margarinos teljes kiőrlésű kenyér 10 dkg, pritamin paprika	Gyümölcstea Olasz felvágott, mini ráma, teljes kiőrlésű kenyér 10 dkg, paradicsom

Az étlapváltoztatás jogát fenntartjuk!

Gondozóház
Cukorbeteg

É T L A P

2019. szeptember 23 - 29.

39. hét

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
Reggeli	Zöldtea Zala felvágott, margarinos teljes kiőrlésű kenyér 7 dkg, paradicsom	Tejeskávé. 2 dl, vajás zsemle 1 db	Gyümölcsstea bundás kenyér 7 dkg	Tej 2 dl, margarinos zsemle 1 db	Csipketea, snidlinges csirkemell sonka, mini ráma, teljes kiőrlésű kenyér 7 dkg	Tejeskávé. 2 dl, sajtkrémes teljes kiőrlésű kenyér 5 dkg, tv. paprika	Gyümölcsstea, főtt virsli, mustár, fehér kenyér 7 dkg
Tízórai	Őszibarack 20 dkg	Kockasajt, kifli 1 db	Kefir, kifli ½ db	Vincellér kifli 1 db	Gyümölcslé 100 %-os 2 dl	Őszibarack 20 dkg	Ivólé 100 %-os 2 dl
Ebéd	Lebbencsleves Sült kolbász Zöldbabfőzelék	Grízgaluskaleves Cigánypecsenye Tört burgonya 20 dkg Csemege uborka	Egri húsleves Nudli 10 dkg fahéjas	Tojásleves Rántott sertés szelet Petrezselymes rizs 4 dkg rizsből Házi káposzta- saláta	Magyaros burgonya leves Rakott karfiol	Tejfölös karfiolleves Grill csirkemell Zöldséges rizs 5 dkg rizsből	Orjaleves Fokhagymás sertésstarja Burgonyapüré 20 dkg Csemege uborka
Uzsonna	Nápolyi, 4 dkg	Nektarin 20 dkg	Kenőmájás kenyér 4 dkg	Alma 20 dkg	Alma 20 dkg	Mini. kifli 1 db, kifli	Őszibarack 20 dkg
Vacsora	Mákos metélt 5 dkg tésztából	Kakaó . 2 dl, mini ráma, császár zsemle 1 db	Tej 2 dl, margarinos kifli 1 ½ db	Héjában sült burgonya 20 dkg, margarin, tejfel	Zöldtea kaposztás túrókrém, fehér kenyér 10 dkg	Gyümölcsstea mini ráma, reszelt sajt, teljes kiőrlésű kenyér 10 dkg, uborka	Tej 2 dl, májusi csemege felvágott, mini ráma, fehér kenyér 7 dkg

Az étlapváltoztatás jogát fenntartjuk!

É T L A P

2019. szeptember 30. - október 6.

40. hét

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
Reggeli	Tejeskávé 2 dl, mini ráma, teljes kiőrlésű bagett 5 dkg, paradicsom	Citromos tea tojásos lecsó, fehér kenyér 7 dkg	Tej 2 dl, mini ráma, trappista sajt, teljes kiőrlésű kenyér 5 dkg	Gyümölcstea tepertőkrém, teljes kiőrlésű kenyér 7 dkg, hónapos retek	Kakaó 2 dl, mini vaj, teljes kiőrlésű kifli 1 db, paradicsom	Citromos tea. sajtos sült kenyér, (7 dkg teljes kiőrlésű kenyérből)	Csipketea sült császárszalonna, burgonyás kenyér 7 dkg, kaliforniai paprika
Tízórai	Mini jam, zsemle ½ db	Ivólé 100 %-os 2 dl	Alma 20 dkg	nápolyi 4 dkg	Kockasajt, kifli 1 db	Gyümölcssaláta 1 dl	Margarinos kifli 1 db
Ebéd	Pulyka raguleves Túros sztrapacska ½ adag	Gyümölcsleves Szalonnás pulykamáj Rizi-bizi 4 dkg rizsből Csemegeuborka	Galuskaleves Erdélyi rakott káposzta	Magyaros gombaleves Velence szelet Tökfőzelék	Mészáros leves Túrós tészta 5 dkg	Köménymag leves Sertéspörkölt Copfocska tészta 5 dkg tésztából Céklasaláta	Csontleves Fokhagymás sült hús Tört burgonya 20 dkg Házi vegyes vágott
Uzsonna	Alma 20 dkg	Házi sajtos pogácsa 4 dkg-nyi	. csoki 3 dkg	Kockasajt, kenyér 4 dkg	Alma 20 dkg	Húskrémekes kifli 1 db	csoki 3 dkg
Vacsora	Szatmári rakott burgonya 20 dkg,befőtt	Zöldtea kefir, margarin, teljes kiőrlésű zsemle 1 db	Zöldtea csirkemell sonka, mini ráma, zabos kenyér 10 dkg, tv. paprika	Zúzapörkölt, tarhonya 5 dkg tarhonyából, Almapaprika	Citromos tea csirkemáj pástétom , magkeverékes kenyér 10 dkg, póréhagyma	Tej 2 dl, mini ráma, félbarna kenyér 7 dkg, paradicsom	Zöldtea löncskrémekes, teljes kiőrlésű kenyér 10 dkg, hónapos retek

Az étlapváltoztatás jogát fenntartjuk!