

# Heti étlap: 2026. 05. 26. - 2026. 05. 29. a-menü / Napi háromszori étkeztetés szolgáltatása /

Vasadi Bölcsőde, 2211 Vasad, Bem u. 92.

	2026. 05. 26. kedd	2026. 05. 27. szerda	2026. 05. 28. csütörtök	2026. 05. 29. péntek	2026. 05. 30. szombat	2026. 05. 31. vasárnap
<b>T í Z ó r a i</b>	<p><b>Zala felvágott</b> <b>Gyümölcsle 100%</b> <b>Teljeskiörlesű kenyér *1*</b> <b>Delma yoghurt csészés margarin</b></p> <p><i>En: 653 kj /155 kc; Feh:1,8gr Szh:33gr;Cuk:30gr;Só:0,2gr Zsir:2,3gr;Tzs:0,4gr;Kalc:150,51gr</i></p> <p><i>Glutén</i></p>	<p><b>Gyümölcsstea</b> <b>Pizzás csiga *1,3,7*</b></p> <p><i>En: 516 kj /123 kc; Feh:7gr Szh:57gr;Cuk:46,2gr;Só:1,1gr Zsir:24gr;Tzs:0gr;Kalc:32gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Tej</i></p>	<p><b>Tej UHT 1,5%</b> <b>gabonagolyó</b></p> <p><i>En: 0 kj /0 kc; Feh:0gr Szh:0gr;Cuk:0gr;Só:0gr Zsir:0gr;Tzs:0gr;Kalc:0gr</i></p>	<p><b>Gyümölcsstea</b> <b>Félbarna kenyér *1*</b> <b>Sajtos tavaszi szelet</b> <b>Kápia paprika</b> <b>Liga csészés margain *7*</b></p> <p><i>En: 47 kj /11 kc; Feh:0,7gr Szh:5gr;Cuk:3,7gr;Só:0,1gr Zsir:0,3gr;Tzs:0,1gr;Kalc:4,25gr</i></p> <p><i>Glutén, Tej</i></p>		
<b>E b é d</b>	<p><b>Zöldborsóleves *9*</b> <b>Sajtos-tejfölös tészta *1,3,7*</b></p> <p><i>En: 792 kj /189 kc; Feh:2,8gr Szh:8gr;Cuk:0,6gr;Só:0,3gr Zsir:16,4gr;Tzs:2,7gr;Kalc:44,42gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller</i></p>	<p><b>Tojásleves *3*</b> <b>Rakott zöldbab *7*</b> <b>Müzli szelet</b></p> <p><i>En: 2483 kj /591 kc; Feh:13,4gr Szh:75gr;Cuk:0gr;Só:0,4gr Zsir:24,8gr;Tzs:0gr;Kalc:0gr</i></p> <p><i>Tojás, Tej</i></p>	<p><b>Grízgaluska leves *1,3,9*</b> <b>Paprikás burgonya</b> <b>Céklasaláta</b></p> <p><i>En: 741 kj /176 kc; Feh:2,4gr Szh:6gr;Cuk:0gr;Só:0,8gr Zsir:30,2gr;Tzs:0gr;Kalc:0gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Zeller</i></p>	<p><b>Gulyásleves *3,9*</b> <b>Rizsfelfújt *3*</b> <b>Alma</b></p> <p><i>En: 926 kj /221 kc; Feh:9,8gr Szh:17gr;Cuk:0,6gr;Só:0,2gr Zsir:11,5gr;Tzs:0gr;Kalc:0gr</i></p> <p><i>Tojás, Zeller</i></p>		
<b>U z s o n n a</b>	<p><b>Félbarna kenyér *1*</b> <b>Vajkrém magyaros</b> <b>Alma</b></p> <p><i>En: 24 kj /6 kc; Feh:0,7gr Szh:4gr;Cuk:2,6gr;Só:0,1gr Zsir:0,1gr;Tzs:0gr;Kalc:2,45gr</i></p> <p><i>Glutén</i></p>	<p><b>Teljeskiörlesű kenyér *1*</b> <b>Tepertőkrém *3,10*</b> <b>Uborka</b></p> <p><i>En: 75 kj /18 kc; Feh:0,6gr Szh:0gr;Cuk:0gr;Só:0,1gr Zsir:1,4gr;Tzs:0gr;Kalc:0gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Mustár</i></p>	<p><b>Teljeskiörlesű kenyér *1*</b> <b>Delma yoghurt csészés margarin</b> <b>Pritaminos csirkemell szelet</b> <b>TV-Paprika</b></p> <p><i>En: 16 kj /4 kc; Feh:0gr Szh:0gr;Cuk:0gr;Só:0,1gr Zsir:0,4gr;Tzs:0,1gr;Kalc:3,51gr</i></p> <p><i>Glutén</i></p>	<p><b>Vegyesgyümölcsle</b> <b>Croissan</b></p> <p><i>En: 452 kj /108 kc; Feh:9,3gr Szh:89gr;Cuk:8,7gr;Só:0,3gr Zsir:0,3gr;Tzs:0,1gr;Kalc:35gr</i></p>		
	<p><i>En: 1469 kj /350 kc; Feh:5,3gr;Szh:44gr;Cuk:33,2gr;Só:0,6gr;Zsir:18,8gr;Tzs:3,1gr;Kalc:197,37gr</i></p>	<p><i>En: 3073 kj /732 kc; Feh:21gr;Szh:133gr;Cuk:46,2gr;Só:1,6gr;Zsir:50,2gr;Tzs:0gr;Kalc:32gr</i></p>	<p><i>En: 757 kj /180 kc; Feh:2,4gr;Szh:6gr;Cuk:0gr;Só:0,9gr;Zsir:30,6gr;Tzs:0,1gr;Kalc:3,51gr</i></p>	<p><i>En: 1425 kj /339 kc; Feh:19,8gr;Szh:110gr;Cuk:13,1gr;Só:0,6gr;Zsir:12,1gr;Tzs:0,2gr;Kalc:39,25gr</i></p>		

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

A változtatás jogát fenntartjuk.

Int.vezető:

Szakács:

Dietetikus:

Élelmezésvezető: