

49. hét	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Ebéd	Gombaleves, rizsliszttel Székelykáposzta, tej- és gluténmentesen Gluténmentes magvas kenyér	Rántott leves rizsliszttel, gluténmentes zsemlekokcával Gluténmentes Milánói makaróni, növényi sajttal	Babgulyás, gluténmentesen Tejmentes gyümölcsrizs	Gyömbéres sárgarépa leves Tejmentes rakott zöldbab	Glutén- és tejmentes sütőtökrémleves Paprikásburgonya szójamentes virslivel
	energia: 638 Kcal szénhidrát: 46 g fehérje: 26 g cukor: 3 g zsír / telített zs.: 39 g / 10,1 g só: 4,1 g	energia: 943 Kcal szénhidrát: 114 g fehérje: 25 g cukor: 1 g zsír / telített zs.: 42 g / 13,6 g só: 4,4 g	energia: 978 Kcal szénhidrát: 99 g fehérje: 30 g cukor: 1 g zsír / telített zs.: 51 g / 20,1 g só: 3,4 g	energia: 617 Kcal szénhidrát: 46 g fehérje: 22 g cukor: 0 g zsír / telített zs.: 39 g / 15,1 g só: 3,6 g	energia: 553 Kcal szénhidrát: 68 g fehérje: 14 g cukor: 1 g zsír / telített zs.: 24 g / 5,3 g só: 3,9 g
	Allergének: szezám; zeller Feltételezhető: kén-dioxid, szulfid	Allergének: Feltételezhető:	Allergének: zeller; Feltételezhető:	Allergének: Feltételezhető:	Allergének: Feltételezhető:

50. hét	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Ebéd	Zöldségleves Zöldborsós pulykamáj Párolt köles	Karalábéleves rizsliszttel sűrítve Glutén-, tej- és tojásmentes rakott burgonya	Gluténmentes paradicsomleves Gluténmentes gombás csirkemell Párolt rizs Almás sárgarépa céklasaláta	Reszeltészta leves glutén és tojásmentes tésztával Tojásmentes pulykahúsgombóc Glutén- és tejmentes növényi sajt mártás Párolt mexikói vegyeszöldség	Nyírségi leves, tej és gluténmentesen Gluténmentes mákos metélt
	energia: 617 Kcal szénhidrát: 68 g fehérje: 30 g cukor: 0 g zsír / telített zs.: 24 g / 3,8 g só: 2,3 g	energia: 528 Kcal szénhidrát: 59 g fehérje: 12 g cukor: 0 g zsír / telített zs.: 27 g / 11,1 g só: 2,4 g	energia: 704 Kcal szénhidrát: 97 g fehérje: 32 g cukor: 6 g zsír / telített zs.: 20 g / 2,4 g só: 3,2 g	energia: 674 Kcal szénhidrát: 85 g fehérje: 28 g cukor: 3 g zsír / telített zs.: 24 g / 6,7 g só: 3,5 g	energia: 543 Kcal szénhidrát: 94 g fehérje: 23 g cukor: 19 g zsír / telített zs.: 8 g / 1,5 g só: 0,9 g
	Allergének: zeller Feltételezhető:	Allergének: zeller Feltételezhető:	Allergének: zeller Feltételezhető:	Allergének: zeller Feltételezhető:	Allergének: zeller Feltételezhető:

51. hét	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Ebéd	Kelbimbó krémleves, tej-, és gluténmentesen Csirkemell rizottó barnarizzsel, növényi sajttal	Kertész leves rizslisztes sűrítéssel Sertéspörkölt Burgonyafőzelék, tej-, és gluténmentesen	Csontleves Glutén- és tejmentes töltött káposzta	Glutén- és tejmentes meggye leves Natúr halfilé, gluténmentesen Párolt brokkoli Gluténmentes magvas zsemle	Zöldségleves Mustáros sertésszelet Tésztaköret glutén- és tojásmentes tésztából
	energia: 659 Kcal szénhidrát: 82 g fehérje: 36 g cukor: 0 g zsír / telített zs.: 21 g / 6,8 g só: 2 g	energia: 696 Kcal szénhidrát: 70 g fehérje: 26 g cukor: 1 g zsír / telített zs.: 34 g / 9,1 g só: 2,4 g	energia: 427 Kcal szénhidrát: 41 g fehérje: 25 g cukor: 0 g zsír / telített zs.: 18 g / 9,2 g só: 3,6 g	energia: 612 Kcal szénhidrát: 61 g fehérje: 32 g cukor: 10 g zsír / telített zs.: 27 g / 9,5 g só: 2,1 g	energia: 823 Kcal szénhidrát: 86 g fehérje: 25 g cukor: 0 g zsír / telített zs.: 41 g / 15,5 g só: 2,8 g
	Allergének: Feltételezhető:	Allergének: zeller Feltételezhető:	Allergének: zeller Feltételezhető: kén-dioxid, szulfid	Allergének: hal; szezám; Feltételezhető:	Allergének: mustár; zeller Feltételezhető: kén-dioxid, szulfid

Allergénmentes étlap - Az étlap változtatás jogát fenntartjuk!

Készítette: Ésik Judit dietetikus