

Bakos és Társai Bt.

Kecskemét

Aradi vértanúk tere 9/b.

Tel.: 76/ 504 - 201

MENÜ ÉTLAP

41. hét

2018.10.08-10.13.

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat
Ebéd A menü	<p>Májgaluska leves (sertésmáj) *1,3,9 Tejszínes, sertés sonkás durum spagetti *1,7 <i>(durum spagetti, sertés sonka, főzõtejszín, tej, 1,5%-os, trappista sajt, bacon, fokhagyma, oregánó, bazsalikom)</i></p> <p>Körte</p>	<p>Tojásleves *1,3 Rizeshús oroszosan (sertéscomb, rizs, lecsó, petrezselyem gyökér, sárgarépa, csiperke gomba) Téli vitaminaláta (kukorica, fejeskáposzta, sárgarépa)</p>	<p>Zöldségleves tésztával *1,3,9 Füstölt sajtos, csõbensült brokkoli sertéscombbal, tojással és kölessel *1,3,6,7 Linzer karika *1,3,6 Teljeskiõrlésû kenyér *1</p>	<p>Fahéjas szilvaleves *1,3,7 Reszelt csirkemáj Fõtt burgonya <i>Csemege ízesítésû uborka, édesítõszerrel *10</i> Teljeskiõrlésû kenyér *1</p>	<p>Kukoricadaragaluska leves *3,9 Azték csirkemellapró (csirkemell, pritamin paprika, kukorica, fejtett bab, paradicsompüré) Párolt bulgur *1 Körte</p>	<p>Lebbencsleves *1,3,9 <i>(vegyes zöldség, burgonya, lebbencs tészta)</i> Fõtt tojás *3 Finomfõzelék *1,7 <i>(tej, 1,5%-os, zöldborsó, sárgarépa, karalábé, tejfõl 12%-os)</i> Túródesszert kakaós bevonattal *5,6,7,8 Fehér kenyér *1</p>
	<p>energia: 884 Kcal szénhidrát: 90 g</p> <p>fehérje: 43 g cukor: 0 g</p> <p>zsír / telített zs.: 38 g / 14,9 g só: 4,7 g</p>	<p>energia: 855 Kcal szénhidrát: 99 g</p> <p>fehérje: 44 g cukor: 10 g</p> <p>zsír / telített zs.: 31 g / 6,8 g só: 3,2 g</p>	<p>energia: 921 Kcal szénhidrát: 103 g</p> <p>fehérje: 47 g cukor: 9 g</p> <p>zsír / telített zs.: 35 g / 9,7 g só: 3,1 g</p>	<p>energia: 824 Kcal szénhidrát: 127 g</p> <p>fehérje: 40 g cukor: 19 g</p> <p>zsír / telített zs.: 16 g / 4,4 g só: 4,4 g</p>	<p>energia: 858 Kcal szénhidrát: 113 g</p> <p>fehérje: 42 g cukor: 6 g</p> <p>zsír / telített zs.: 28 g / 3,5 g só: 3,6 g</p>	<p>energia: 841 Kcal szénhidrát: 101 g</p> <p>fehérje: 36 g cukor: 17 g</p> <p>zsír / telített zs.: 32 g / 9,2 g só: 3,4 g</p>
Ebéd B menü	<p>Májgaluska leves (sertésmáj) *1,3,9 Olaszos durum penne *1,7 <i>(durum penne, sertés sonka, trappista sajt, ketchup, paradicsompüré, füstölt szalonna, zöldfűszerek)</i></p> <p>Körte</p>	<p>Tojásleves *1,3 Sült csirkemell *1,7 Snidlinges sajtmártás *1,6,7 Párolt rizs Téli vitaminaláta (kukorica, fejeskáposzta, sárgarépa)</p>	<p>Zöldségleves tésztával *1,3,9 Sertéscomb pörkölt Zöldbab főzelék tejfõllet *1,7 Linzer karika *1,3,6 Teljeskiõrlésû kenyér *1</p>	<p>Fahéjas szilvaleves *1,3,7 Hortobágyi rakott burgonya *1,7 <i>(burgonya, darált sertéscomb, tejfõl 12%-os, lecsó, füstölt sajt)</i> <i>Csemege ízesítésû uborka, édesítõszerrel *10</i> Teljeskiõrlésû kenyér *1</p>	<p>Kukoricadaragaluska leves *3,9 Csángó pecsenye *1 <i>(sertéskaraj, pritamin paprika, ketchup, szalonna)</i> Párolt bulgur *1 Körte</p>	<p>Lebbencsleves *1,3,9 <i>(vegyes zöldség, burgonya, lebbencs tészta)</i> Fõtt tojás *3 Tejszínes parajfõzelék (spenót) *1,7 <i>(spenót, tej, 1,5%-os, főzõtejszín, fokhagyma)</i> Fél adag fõtt burgonya Túródesszert kakaós bevonattal *5,6,7,8 Fehér kenyér *1</p>
	<p>energia: 773 Kcal szénhidrát: 99 g</p> <p>fehérje: 37 g cukor: 6 g</p> <p>zsír / telített zs.: 25 g / 7,6 g só: 4,8 g</p>	<p>energia: 942 Kcal szénhidrát: 110 g</p> <p>fehérje: 55 g cukor: 10 g</p> <p>zsír / telített zs.: 31 g / 8,3 g só: 4,9 g</p>	<p>energia: 940 Kcal szénhidrát: 99 g</p> <p>fehérje: 45 g cukor: 13 g</p> <p>zsír / telített zs.: 39 g / 9 g só: 3,5 g</p>	<p>energia: 966 Kcal szénhidrát: 130 g</p> <p>fehérje: 42 g cukor: 19 g</p> <p>zsír / telített zs.: 30 g / 11,2 g só: 4,7 g</p>	<p>energia: 918 Kcal szénhidrát: 107 g</p> <p>fehérje: 43 g cukor: 2 g</p> <p>zsír / telített zs.: 37 g / 7,4 g só: 3,8 g</p>	<p>energia: 868 Kcal szénhidrát: 104 g</p> <p>fehérje: 35 g cukor: 9 g</p> <p>zsír / telített zs.: 34 g / 10,5 g só: 3,6 g</p>

Esetleges beszerzési nehézségek miatt az étrend változhat! Az étlapváltozás jogát fenntartjuk!

Az ételek allergén tartalmának jelölése az étlapon * számmal történik. 1: glutén, 2: rákfélék, 3: tojás, 4: hal, 5: földimogyoró, 6: szójabab, 7: tej,

8: diófélék, 9: zeller, 10: mustár, 11: szezám, 12: kén-dioxid, 13: csillagfűrt, 14: puhatestűek

Az ételkészítés során a keresztszennyezés lehetősége fennáll. Diétás étkeztetés igénybeviteléről, kérjük érdeklődjön a bakosestarsai@hotmail.hu e-mail címen.

Jó étvágyat kívánunk!

Bakos Tamás
Bt. Vezető

Tóthné Balla Mária
Élelmészvezető

Török Andrea
Dietetikus