

Bakos és Társai Bt.

Kecskemét

Aradi vértanúk tere 9/b.

Tel.: 76/ 504 - 201

MENÜ ÉTLAP

45. hét

2018.11.05-11.10.

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat
Ebéd A menü	Magyaros darált hús leves *1,3,9 <i>(sertéscomb, sárgarépa, zeller, karalábé, petrezselyem gyökér, tészta)</i> Aranygaluska *1,3,6,7,8 <i>(sült kelt tészta, dejő, dió)</i> Vaníliásodó *1,3,7	Narancsos, almás sütőtökrémleves piritott tökmaggal *1,6,7 Tejfőben sült trappista sajtos sertéskaraj *1,7 Petrezselymes rizs Uborkasaláta	Zöldséges árpagyöngyleves *1,9 Mexikói babfőzelék *1 <i>(vörösbab, darált sertéscomb, kukorica, ketchup, fűszerek, édes chili)</i> Teljeskiőrlésű kenyér *1 Őszibarackos mandulás sütemény *1,3	Zellerkrémleves levesgyönggyel *1,3,7,9 Pulykamedál paprikás *1,7 Durum tésztaköret *1 Ecetes cékla, édesítőszerrel *10	Olasz zöldségleves *1,9 <i>(leves zöldség, durum spagetti, cukkini, zöldbab, paradicsompüré, zöldfűszerek)</i> Rántott sertéskaraj *1,3 Kukoricás rizs Friss vegyes saláta balzsameccettel és olívaolajjal	Tojásleves *1,3 Pásztorpite *1,3,6,7 <i>(rakott, burgonyapüré, darált sertéscomb, zöldborsó, sárgarépa, trappista sajt, tej 1,5%-os, tojás, paradicsompüré, fűszerek)</i> Teljeskiőrlésű kenyér *1 Banán
	energia: 921 Kcal szénhidrát: 129 g fehérje: 40 g cukor: 44 g zsír / telített zs.: 27 g / 6 g só: 1,9 g	energia: 956 Kcal szénhidrát: 107 g fehérje: 45 g cukor: 10 g zsír / telített zs.: 38 g / 13,4 g só: 3,5 g	energia: 887 Kcal szénhidrát: 128 g fehérje: 47 g cukor: 12 g zsír / telített zs.: 21 g / 4,2 g só: 3,1 g	energia: 859 Kcal szénhidrát: 94 g fehérje: 48 g cukor: 0 g zsír / telített zs.: 32 g / 6,1 g só: 3,9 g	energia: 937 Kcal szénhidrát: 111 g fehérje: 43 g cukor: 0 g zsír / telített zs.: 35 g / 6,7 g só: 3,6 g	energia: 914 Kcal szénhidrát: 114 g fehérje: 46 g cukor: 0 g zsír / telített zs.: 30 g / 8,6 g só: 4 g
Ebéd B menü	Magyaros darált hús leves *1,3,9 <i>(sertéscomb, sárgarépa, zeller, karalábé, petrezselyem gyökér, tészta)</i> Szilvalekváros derelye *1,7 Cukros mákszórat	Narancsos, almás sütőtökrémleves piritott tökmaggal *1,6,7 Bácskai rizseshús <i>(rizs, sertéscomb, lecsó, vöröshagyma, fűszerpaprika)</i> Uborkasaláta	Zöldséges árpagyöngyleves *1,9 Fokhagymás pulykaapró Sárgaborsó főzelék *1 Teljeskiőrlésű kenyér *1 Őszibarackos mandulás sütemény *1,3	Zellerkrémleves levesgyönggyel *1,3,7,9 Csöbenschült zöldségek *1,3,6,7 <i>(darált sertéscomb, brokkoli, karfiol, sárgarépa, zöldborsó, köles, tojás, besamell mártás, trappista sajt)</i> Teljeskiőrlésű kenyér *1 Alma	Olasz zöldségleves *1,9 <i>(leves zöldség, durum spagetti, cukkini, zöldbab, paradicsompüré, zöldfűszerek)</i> Krémfehérsajtos, trappista sajtos, paradicsomos sertéskaraj *1,7 Petrezselymes burgonya Friss vegyes saláta balzsameccettel és olívaolajjal	Tojásleves *1,3 Temesvári pulykamedál tokány *1,7 <i>(pulykamedál, zöldbab, tejföl 12%-os, füstölt szalonna, lecsó, fűszerek)</i> Párolt rizs Banán
	energia: 924 Kcal szénhidrát: 127 g fehérje: 35 g cukor: 39 g zsír / telített zs.: 30 g / 7,2 g só: 3,7 g	energia: 842 Kcal szénhidrát: 102 g fehérje: 40 g cukor: 10 g zsír / telített zs.: 30 g / 8,2 g só: 3,3 g	energia: 862 Kcal szénhidrát: 108 g fehérje: 56 g cukor: 9 g zsír / telített zs.: 22 g / 3,1 g só: 3,4 g	energia: 898 Kcal szénhidrát: 101 g fehérje: 45 g cukor: 0 g zsír / telített zs.: 34 g / 9,4 g só: 3,3 g	energia: 861 Kcal szénhidrát: 81 g fehérje: 45 g cukor: 0 g zsír / telített zs.: 39 g / 11,9 g só: 4 g	energia: 882 Kcal szénhidrát: 113 g fehérje: 42 g cukor: 0 g zsír / telített zs.: 28 g / 6 g só: 3 g

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 igénybevételéről, kérjük érdeklődjön a bakosestarsai@hotmail.hu e-mail címen.

Bakos Tamás
Bt. Vezető

Jó étvágyat kívánunk!

Tóthné Balla Mária
Élelmiszevezető

Török Andrea
Dietetikus