

MENÜ UDVAR – ÉT TREND
ÉTLAP – diétás Tej-, és tojásmentes
Március 25 – Március 29.

Nap	Menü	Megjegyzés
Hétfő		Allergének
Tízórai:	Tea, mini jam, liga margarin, zsemle AM	1
Ebéd:	Lebbencsleves Borsos tokány párolt rizszel	1 1,10
Uzsonna:	Szalámi, liga margarin, kenyér AM, zöldség	1
Kedd		
Tízórai:	Liga margarin, zsemle AM, baromfi párizsi	1
Ebéd:	TM+szójamentes, zöldség Csontleves Burgonyafőzelék debrecenivel	1,9
Uzsonna:	Liga margarin, zsemle AM, gyümölcs	1
Szerda		
Tízórai:	Tea, Csirkemell sonka Szójamentes, TM, liga margarin, zsemle AM, zöldség	1
Ebéd:	Gulyásleves Grízestészta barackízzel	1,9 1
Uzsonna:	Liga margarin, harcsapástétom zsemle AM, gyümölcs	1,4
Csütörtök		
Tízórai:	Rizstej, liga margarin, felvágott SZM+TM, zsemle AM, zöldség	1
Ebéd:	Sárgaborsó krémleves Roston csirkemell vizes burgonyapürével	1
Uzsonna:	Liga margarin, májkrém TM, kenyér AM	1
Péntek		
Tízórai:	Tea, harcsapástétom, zsemle AM	1,4 1,9
Ebéd:	Karalábé leves Sertéspörkölt sós burgonyával, csemege uborkával	1
Uzsonna:	Liga margarin, zsemle AM, gyümölcs	1

Allergének:1=glutén, 2= rákfélék, 3= tojás, 4= halak, 5= magyoro, 6= szója 7= tej 8=dió 9= zeller,10= mustár 11= szezám, 12= kén dioxid 13= csillagfürt 14= puhatestűek **TM tejszentes, TT tojásmentes GM glutén mentes, AM adalékmentes**

Tésztabetét TM, TT, GM pl. Cornito termékcsalád, búzaliszt helyett rizsliszt

Gluténmentes étrendben a tízórai és uzsonna étkezéshez gluténmentes pékárú biztosítása szükséges. Zeller érzékenység esetén a zellert az étrendből szükséges kihagyni. Fokozott figyelmet kell tulajdonítani az ételízesítők esetében. Allergiás gyerekek étrendjében ajánlatos ételízesítő készítmény helyett a zöldségeket olajon megpirítva ízesíteni. Csak olyan ételízesítő használható, amelyiken egyértelműen fel van tüntetve az allergiás információ. (allergénektől mentes.)