



Lökösháza Községi Önkormányzat Napközi Konyha  
5743 Lökösháza, Alapítók u. 20.

Tel.: (66) 244-612

E-mail: [napkozikonyha@lokoshaza.hu](mailto:napkozikonyha@lokoshaza.hu)

Honlap: [www.lokoshaza.hu](http://www.lokoshaza.hu)



NAPKÖZI KONYHA

2023. május 2-től – 2023. május 5-ig

18. hét

<i>Étkezések</i>	<i>Hétfő</i>	<i>Kedd</i>	<i>Szerda</i>	<i>Csütörtök</i>	<i>Péntek</i>
<i>Ebéd</i>		<b>Burgonyaleves magyarosan</b>  <b>Sülttarja Zöldbabfőzelék</b>  <b>Piskóta szelet</b>	<b>Paradicsomleves</b>  <b>Pirított máj Főtt burgonya</b>  <b>Cékla savanyúság</b>	<b>Marhahúsleves</b>  <b>Főtt hús Meggymártás Bulgur</b>	<b>Sertéshúsos savanyúkáposzta leves</b>  <b>Burgonyás tészta</b>  <b>Alma</b>
<i>Tápérték össz.</i>		<b>En: 2236 kj / 532 kc Fehérje: 19,4 gr Szh.: 80,1 gr Cukor: 0 gr Só: 0,1 gr Zsír: 27,4 gr Tzs.: 13,1 gr</b>	<b>En:2667 kj / 635 kc Fehérje: 16,8 gr Szh.: 115 gr Cukor: 15,6 gr Só: 1,1 gr Zsír: 22,6 gr Tzs.: 12gr</b>	<b>En: 1945 kj / 463 kc Fehérje: 47,1 gr Szh.: 119,8 gr Cukor: 22 gr Só: 0 gr Zsír: 12,4 gr Tzs.: 0,1 gr</b>	<b>En: 4513 kj / 1075 kc Fehérje: 36,9 gr Szh.: 147,8 gr Cukor: 0,1 gr Só: 0,2 gr Zsír: 45 gr Tzs.: 9,7 gr</b>
<i>Allergén összetevők össz.</i>		<b>Glutén, Tej</b>	<b>Glutén, Tojás, Zeller</b>	<b>Glutén, Tojás, Tej, Zeller</b>	<b>Glutén, Tojás, Tej</b>

