

01.11.2021

Pazartesi

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI	137
BİLİŞİM KEBABI	389
PİRİNÇ PİLAVI	259
AYRAN	70
Toplam Kcal:	855

02.11.2021

Salı

KIRMIZI BİBER ÇORBASI	149
MANTI	322
PATATES SALATASI	126
MEVSİM MEYVE	72
Toplam Kcal:	669

03.11.2021

Çarşamba

YAYLA ÇORBASI	98
ANKARA KÖFTE	196
SOSLU MAKARNA	252
SALATA	95
Toplam Kcal:	641

04.11.2021

Perşembe

TAVUK ÇORBASI	132
SEBZELİ GÜVEÇ	141
ERİŞTE	384
SÜTLAÇ	100
Toplam Kcal:	757

05.11.2021

Cuma

ŞEHRİYE ÇORBASI	136
KÖRİ S. MANTARLI TAVUK	301
SOSLU MAKARNA	252
AYRAN	70
Toplam Kcal:	759

08.11.2021

Pazartesi

EZOĞELİN ÇORBA	95
TAS KEBABI	213
BULGUR PİLAVI	290
ŞEKERPARE	544
Toplam Kcal:	1142

09.11.2021

Salı

TARHANA ÇORBASI	151
KURU FASÜLYE	267
PİRİNÇ PİLAVI	259
TURŞU	21
Toplam Kcal:	698

10.11.2021

Çarşamba

DOMATES ÇORBASI	66
ANKARA KÖFTE	356
SALATA	95
AYRAN	70
Toplam Kcal:	587

11.11.2021

Perşembe

EZOĞELİN ÇORBA	95
İSPANAK YEMEĞİ	133
ERİŞTE	384
YOĞURT	55
Toplam Kcal:	667

12.11.2021

Cuma

TARHANA ÇORBASI	151
TAVUK GÖĞÜS (IZGARA)	151
SEBZELİ BULGUR PİLAVI	137
MEYVE SUYU	98
Toplam Kcal:	537

15.11.2021

Pazartesi

PERİYOT TATİLİ

16.11.2021

Salı

PERİYOT TATİLİ

17.11.2021

Çarşamba

PERİYOT TATİLİ

18.11.2021

Perşembe

PERİYOT TATİLİ

19.11.2021

Cuma

PERİYOT TATİLİ

22.11.2021

Pazartesi

Y.MERCİMEKLİ ERİŞTE ÇORBASI	188
PÜRELİ ET SOTE	447
BULGUR PİLAVI	290
KEMALPAŞA TATLISI	476
Toplam Kcal:	1401

23.11.2021

Salı

ŞEHRİYE ÇORBASI	136
ETLİ NOHUT	285
PİRİNÇ PİLAVI	259
KARIŞIK TURŞU	26
Toplam Kcal:	706

24.11.2021

Çarşamba

TOYGA ÇORBASI	99
HAMBURGER	303
ELMA DİLİM PATATES	159
MEYVE SUYU	98
Toplam Kcal:	659

25.11.2021

Perşembe

K.MERCİMEK ÇORBASI	137
TAZE FASÜLYE	161
PİRİNÇ PİLAVI	259
CACIK	129
Toplam Kcal:	686

26.11.2021

Cuma

MANTAR ÇORBASI	139
TAVUK ŞİNİSEL	250
SOSLU SPAGETTI	156
AYRAN	70
Toplam Kcal:	615

29.11.2021

Pazartesi

TARHANA ÇORBASI	151
ANKARA TAVA	385
EKMEK KADAYIFI	284
AYRAN	70
Toplam Kcal:	890

30.11.2021

Salı

EZOĞELİN ÇORBA	95
Z.YAĞLI BARBUNYA	315
ERİŞTE	384
SALATA	95
Toplam Kcal:	889

Notlar:

- Menülerde mevsimine uygun sebze ve meyve kullanımına dikkat edilmektedir.
- Pişen tüm yemekler, Sağlık Bakanlığı Yönetmeliklerine uygun olarak 72 Saat süreyle numuneleri alınarak saklanmaktadır.
- Kullanılan gıda ürünleri, Türk Gıda Kodeksi, Türk Standartları Enstitüsü kalite belgelerine sahip en kaliteli ürünlerden seçilerek satın alınmaktadır.
- Yemekler hijyen kurallarına uygun araç ve gereçlerle Bilisim Koleji mutfağında yapılmaktadır.
- Hazırlanan aylık menüye uyulmakla birlikte gerekli görülen durumlarda Yönetimin onayı ile değişiklik yapılabilmektedir.
- Yemek listemiz Diyetisyen Sibel ÜNVER tarafından hazırlanmaktadır.
- Servis edilen hiçbir üründe tatlandırıcı, bulyon gibi katkı maddeleri kullanılmamaktadır.
- Kalori hesaplaması bir porsiyon üzerinden hesaplanmaktadır.