

11.09.2023

Pazartesi

EZOĞELİN ÇORBA	95
HAMBURGER	303
PATATES KIZARTMASI	285
MEYVE SUYU	98

Toplam Kcal: 781

12.09.2023

Salı

MANTAR ÇORBASI	139
KARIŞIK KIZARTMA	224
SOSLU MAKARNA	252
YOĞURT	55

Toplam Kcal: 670

13.09.2023

Çarşamba

K.MERCİMEK ÇORBASI	137
BOLONEZ SOSLU MAKARNA	419
MEVSİM MEYVE	72
AYRAN	70

Toplam Kcal: 698

14.09.2023

Perşembe

ŞEHRİYE ÇORBASI	136
ETSİZ KURUFASULYE	267
PİRİNÇ PİLAVI	259
CACIK	129

Toplam Kcal: 791

15.09.2023

Cuma

EZOĞELİN ÇORBASI	95
PILAV ÜSTÜ TAVUK DÖNER	507
SALATA	95
AYRAN	70

Toplam Kcal: 767

18.09.2023

Pazartesi

EZOĞELİN ÇORBA	95
ANKARA TAVA	385
HAVUÇ SALATASI	68
AYRAN	70

Toplam Kcal: 618

19.09.2023

Salı

DOMATES ÇORBASI	66
ISPAK YEMEĞİ	133
ERİŞTE	384
YOĞURT	55

Toplam Kcal: 638

20.09.2023

Çarşamba

K.MERCİMEK ÇORBASI	137
KIYMALI PİDE	356
SALATA	95
AYRAN	70

Toplam Kcal: 658

21.09.2023

Perşembe

TARHANA ÇORBASI	151
ETSİZ NOHUT	285
PİRİNÇ PİLAVI	259
KARIŞIK TURŞU	26

Toplam Kcal: 721

22.09.2023

Cuma

YAYLA ÇORBASI	98
TAVUK SOTE	330
BULGUR PİLAVI	290
MEVSİM MEYVE	72

Toplam Kcal: 790

25.09.2023

Pazartesi

K.MERCİMEK ÇORBASI	137
ÇOBAN KAVURMA	600
PİRİNÇ PİLAVI	259
SALATA	95

Toplam Kcal: 1091

26.09.2023

Salı

EZOĞELİN ÇORBASI	95
SEBZELİ GÜVEÇ	141
ERİŞTE	384
YOĞURT	55

Toplam Kcal: 675

27.09.2023

Çarşamba

YOĞURT ÇORBASI	112
EKMEK ARASI IZGARA KÖFTE	510
SÖĞÜŞ (DOMATES VE SALATALIK)	18
AYRAN	70

Toplam Kcal: 710

28.09.2023

Perşembe

DOMATES ÇORBASI	66
MANTI	322
PATATES SALATASI	126
MEVSİM MEYVE	72

Toplam Kcal: 586

29.09.2023

Cuma

K.MERCİMEK ÇORBASI	137
TAVUK ŞİNİTZEL	250
SOSLU MAKARNA	252
AYRAN	70

Toplam Kcal: 709

Notlar:

- Kalori hesaplaması 1 porsiyon üzerinden hesaplanmaktadır.
- 3-7 yaş arası 1/2 porsiyon, 7-12 yaş arasına 3/4 porsiyon ve 12 üzeri yaş grubu tam porsiyon verilmektedir.
- 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 Bilişim Koleji mutfağında yapılmaktadır.
- Hazırlanan aylık menüye uyulmakla birlikte gerekli görülen durumlarda Yönetimin onayı ile değişiklik yapılabilir.
- Yemek listemiz Diyetisyen Sibel ÜNVER tarafından hazırlanmaktadır.
- Servis edilen hiçbir üründe tatlandırıcı, bulyon gibi katkı maddeleri kullanılmamaktadır.