**AVSALLAR AYHAN ŞAHENK ANAOKULU ŞUBAT 2022 YEMEK LİSTESİ**

**AYHAN ŞAHENK ANAOKULU Mutfağımızdaki uygulamalardan bazıları;**

\*Yemeklerde margarin kullanılmamakta tereyağı ve zeytinyağı tercih edilmektedir.

\*Hazır köfte ve çorba kullanılmamaktadır. Köfteler günlük taze etten yapılmaktadır. Sebze ve köfteleri kızartmak yerine fırınlama işlemi tercih edilmektedir.

\*Bitki çaylarında toz şeker yerine bal kullanılmaktadır.

\*Kahvaltılık ürünlerde az tuzlu olanlar tercih edilmektedir. Yemeklerdeki tuz oranı da düşük tutulmaktadır.

\*Ekmek yeteri kadar verilir. Günlük ekmek ihtiyacı dışında fazladan tüketilmemelidir.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PAZARTESİ** | **SALI** | **ÇARŞAMBA** | **PERŞEMBE** | **CUMA** |
|  **07.02.2022**KAHVALTI MENÜSÜÇİKOLATALI KREPMEYVE SUYU | **08.02.2022**FIRINDA TAVUK KÖFTESİEKMEK | **09.02.2022**SEBZELİ ÇORBA EKMEK | **10.02.2022**ZEYTİNYAĞLI PIRASA EKMEK | **11.02.2022**PORTAKALLI KEK SÜT |
| **14.02.2022**KAHVALTI MENÜSÜ FIRINDA PATATESZEYTİN PEYNİR BİTKİ ÇAYI | **15.02.2022**KURU FASÜLYEPİLAV TURŞU | **16.02.2022**MERCİMEK ÇORBASIEKMEK | **17.02.2022**ISAPANAK YEMEĞİ YOĞURTEKMEK | **18.02.2022**PİŞİPEYNİR ZEYTİN |
| **21.02.2022**KAHVALTI MENÜSÜKARIŞIK PİZZA | **22.02.2022**NOHUT YEMEĞİEKMEK | **23.02.2022**ŞEHRİYE ÇORBASIKITIR EKMEK | **24.02.2022**MÜCVERAYRAN | **25.02.2021**HAVUÇLU KEKMEYVE SUYU |

**AYHAN ŞAHENK ANAOKULU Mutfağımızdaki uygulamalardan bazıları;**

* Yemeklerde margarin kullanılmamakta tereyağı ve zeytinyağı tercih edilmektedir.
* Hazır köfte ve çorba kullanılmamaktadır. Köfteler günlük taze etten yapılmaktadır. Sebze ve köfteleri kızartmak yerine fırınlama işlemi tercih edilmektedir.
* Bitki çaylarında toz şeker yerine bal kullanılmaktadır.
* Kahvaltılık ürünlerde az tuzlu olanlar tercih edilmektedir. Yemeklerdeki tuz oranı da düşük tutulmaktadır.
* Ekmek yeteri kadar verilir. Günlük ekmek ihtiyacı dışında fazladan tüketilmemelidir.