**AVSALLAR AYHAN ŞAHENK ANAOKULU HAZİRAN 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** |
|  |  | **01.06.2022**  TEL ŞEHRİYE ÇORBASI | **02.06.2022**  KURU FASÜLYE  EKMEK | **03.06.2022**  BİSKÜVİLİ PASTA MUZ |
| **06.06.2022**  KAŞARLI SUCUKLU PİZZA | **07.06.2022**  ETLİ PİDE  AYRAN | **08.06.2022**  TARHANA ÇORBASI EKMEK | **09.06.2022**  TAVUK SOTE  BULGUR PİLAVI | **10.06.2022**    KAKAOLU KEK SÜT  KARPUZ |
| **13.06.2022**  FIRINDA PATATES  ZEYTİN  PEYNİR  EKMEK | **14.06.2022**  NOHUTLU PİLAV YOĞURT | **15.06.2022**  TAVUK ÇORBASI EKMEK | **16.06.2022**  TAZE FASÜLYE EKMEK | **17.06.2022**  KIYMALI BÖREK AYRAN |
| **20.06.2022**  YAZ  TATİLİ | **21.06.2022**    YAZ  TATİLİ | **22.06.2022**  YAZ  TATİLİ | **23.06.2022**  YAZ  TATİLİ | **24.06.2022**  YAZ  TATİLİ |

**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.