

İSTANBUL KAMPÜSLERİ ŞUBAT AYI YEMEK LİSTESİ

TARİH	ÖĞLE YEMEĞİ İÇERİĞİ	Alerjen	Kalori Miktarı	İKİNDİ KAHVALTISI İÇERİĞİ
2 Şubat 2026 Pazartesi	TARHANA ÇORBASI ET DÖNER PİRİNÇ PILAVI AYRAN SALATA	1,5 5	91 256 250 56 100	İKİNDİ BESLENMESİ
3 Şubat 2026 Salı	YOĞURTLU KESME ÇORBASI KURU FASULYE PİRİNÇ PILAVI MOZAİK PASTA SALATA	1,3,5 1,2	120 267 250 202 100	İKİNDİ BESLENMESİ
4 Şubat 2026 Çarşamba	SEBZE ÇORBASI İZMİR KÖFTE BULGUR PILAVI MEYVE SALATA	1,5 1,3,5 1	110 217 190 50 100	İKİNDİ BESLENMESİ
5 Şubat 2026 Perşembe	MERCİMEK ÇORBASI BİBER DOLMA SU BÖREĞİ YOĞURT SALATA	1 1,3 5	70 240 246 81 100	İKİNDİ BESLENMESİ
6 Şubat 2026 Cuma	EZOĞELİN ÇORBASI ÇITIR PİLİÇ BONFILE SPAGETTİ AYRAN SALATA	1 1,3 1 5	95 230 160 56 100	İKİNDİ BESLENMESİ
9 Şubat 2026 Pazartesi	ANADOLU ÇORBASI ROSTO KÖFTE ŞEHRİYELİ BULGUR PILAVI YOĞURT SALATA	1 1,3 1 5	130 330 230 81 100	İKİNDİ BESLENMESİ
10 Şubat 2026 Salı	SEBZE ÇORBASI NOHUT YEMEĞİ PİRİNÇ PILAVI KAKAOLU PUDİNG SALATA	1,5 1,5	110 161 250 122 100	İKİNDİ BESLENMESİ
11 Şubat 2026 Çarşamba	TARHANA ÇORBASI İSTEK BURGER FIRINDA PATATES AYRAN SALATA	1 1 5	91 355 95 56 100	İKİNDİ BESLENMESİ
12 Şubat 2026 Perşembe	MERCİMEK ÇORBASI BEZELYE YEMEĞİ DOMATESLİ PILAV MEYVE SALATA	1 	70 212 270 50 100	İKİNDİ BESLENMESİ
13 Şubat 2026 Cuma	EZOĞELİN ÇORBASI FIRINDA SOSLU PİLİÇ IZGARA PENNE MAKARNA AYRAN SALATA	1 1 5	95 275 160 56 100	İKİNDİ BESLENMESİ
16 Şubat 2026 Pazartesi	TARHANA ÇORBASI ÇITIR BALIK NAPOLİTEN SOSLU MAKARNA TAHİN HELVA SALATA	1 1,2 1	91 173 201 220 100	İKİNDİ BESLENMESİ
17 Şubat 2026 Salı	TAVUKSUYU ÇORBA YEŞİL MERCİMEK YEMEĞİ PATATESLİ BÖREK MEYVE SALATA	1 1	110 208 262 50 100	İKİNDİ BESLENMESİ
18 Şubat 2026 Çarşamba	KIŞ ÇORBASI ÇÖKERTME KÖFTE BULGUR PILAVI YOĞURT SALATA	1,5 1,3,5 1 5	110 322 190 81 100	İKİNDİ BESLENMESİ
19 Şubat 2026 Perşembe	EZOĞELİN ÇORBASI TAZE FASULYE YEMEĞİ MAKARNA MOZAİK PASTA SALATA	1 1 1,5	95 204 160 202 100	İKİNDİ BESLENMESİ
20 Şubat 2026 Cuma	MERCİMEK ÇORBASI EV USULÜ PİLİÇ ŞİNİTZEL NOHUTLU PILAV AYRAN SALATA	1 1,3 5	70 250 270 56 100	İKİNDİ BESLENMESİ
23 Şubat 2026 Pazartesi	ALACA ÇORBASI KAYSERİ MANTISI BROKOLİ HAŞLAMA YOĞURT SALATA	1 1,3,5 5	130 254 55 81 100	İKİNDİ BESLENMESİ
24 Şubat 2026 Salı	TAVUK SUYU ÇORBA NOHUT YEMEĞİ PİRİNÇ PILAVI BİSKÜVİLİ TATLI SALATA	1 1,5	110 161 250 281 100	İKİNDİ BESLENMESİ
25 Şubat 2026 Çarşamba	YAYLA ÇORBASI SEBZELİ MİSKET KÖFTE MAKARNA MEYVE SALATA	1,3,5 1,3,5 1	99 280 160 50 100	İKİNDİ BESLENMESİ
26 Şubat 2026 Perşembe	MERCİMEK ÇORBASI KIYMALI FIRIN PATATES PİRİNÇ PILAVI YOĞURT SALATA	1 5	70 260 250 81 100	İKİNDİ BESLENMESİ
27 Şubat 2026 Cuma	SEBZE ÇORBASI ÇITIR TAVUK DÜRÜM FIRINDA PATATES AYRAN SALATA	1,5 1,3 5	110 386 95 56 100	İKİNDİ BESLENMESİ

* Kahvaltı ve ara öğünlerde, öğrencilerimizin kendi yemek alışkanlık ve eğilimleri doğrultusunda seçim yapabilmeleri için Açık Büfe Kahvaltı, Çorba Büfesi, Yumurta Büfesi vb. farklı istasyonlar kurularak hizmet verilmektedir.

* Geleneksel Kahvaltı Köşesi içeriğinde; kaşar peyniri, beyaz peynir, dil peyniri, çeçil peynir, zeytin çeşitleri, tahin-pekmez, bal, reçel vb. çeşitler dönüşümlü şekilde açık büfelerde servise sunulmaktadır.

* Sebze Köşesi içeriğinde; mevsimine göre domates, salatalık, havuç, kereviz, brokoli vb. sebzeler dönüşümlü şekilde açık büfelerde servise sunulmaktadır.

* Yumurta Köşesi içeriğinde; haşlanmış yumurta, omlet, menemen vb. dönüşümlü şekilde açık büfelerde servise sunulmaktadır.

* Pastane Köşesi içeriği; simit, açma, poğaç, börek vb. çeşitler dönüşümlü şekilde açık büfelerde servise sunulmaktadır.

* İçecek Köşesi içeriği; kahvaltı ve ara öğünlerde o gün servise sunulan yiyeceğe uygun olacak şekilde, süt, ıhlamur, meyve çayı, limonata, ayran vb. çeşitleri dönüşümlü şekilde açık büfelerde servise sunulmaktadır.

* Meyve Köşesi içeriği; mevsiminde meyveler ve meyve salatası çeşitleri dönüşümlü şekilde açık büfelerde servise sunulmaktadır.

* Sütli Tatlı içeriği; sütlaç, kazandibi, keşkül, puding vb. tatlılar dönüşümlü şekilde açık büfelerde servise sunulmaktadır.

* Atık yönetmeliği gereği minimum ambalajlı ürün tercih edilmektedir.

* Pane ürünlerinde balık ürünleri hariç diğer ürünler mutfaklarda ev usulü yapılmaktadır.

* Tatlılarda standart reçetede bulunan şeker oranının 1/2 oranı kullanılmaktadır.

* Aralık ayı itibari ile hava sıcaklıklarının düşmesinden dolayı yemeklerde kemik suyu kullanımına başlanmıştır.

Alerjen Tipleri:

Gluten: 1

Balık ürünleri: 2

Yumurta ürünleri: 3

Soyalı ürünler: 4

Süt ve süt ürünleri: 5

Sert kabuklu meyveler: 6

Salça: Kulaca - Öncü

Süt Ürünleri: Süttaş, Eker, Amesia Arı Kadınlar, Yörükoğlu

Ekmek: Kar Ekmek - Halk Ekmek

Kırmızı Et: Merzifonlu Arı Kadınlar Koop. - Pınar

Kahvaltılık: Koska, Pınar

Zeytinyağı: İznikli ve Balıkesir Özköylüm

Ayçiçek Yağı: Kırilangıç - Abaloğlu

Baharat: Hatay Yerel Üretici Koop.

Bakliyat: Arıgovanlılar Köy Koop.

Tavuk ve Hindi: CP Piliç - Keskinoglu

Balık: Pınar - Dardanel

Yumurta: CP - Keskinoglu

