

İSTANBUL KAMPÜSLERİ EKİM AYI YEMEK LİSTESİ

TARİH	ÖĞLE YEMEĞİ İÇERİĞİ	Alerjen	Kalori Miktarı
1 KASIM 2024 CUMA	MERCİMEK ÇORBA SEBZELİ PİLİÇ SOTE SPAGETTİ NAPOLİTEN MEYVE SALATA BAR	1 1	191 124 323 150 176
4 KASIM 2024 PAZARTESİ	MANTAR ÇORBA KURU FASULYE PİRİNÇ PİLAVI YOĞURT SALATA BAR	1,5 5 5	80 350 259 92 176
5 KASIM 2024 SALI	TARHANA ÇORBA İZMİR KÖFTE PENNE MAKARNA MEYVE SALATA BAR	1,5 1,3 1	151 296 290 151 176
6 KASIM 2024 ÇARŞAMBA	MERCİMEK ÇORBA ŞEFİN BURGER FIRINLANMIŞ PATATES AYRAN SEBZE KÖŞESİ	1 1,5 5	191 313 44 60 176
7 KASIM 2024 PERŞEMBE	EZOĞELİN ÇORBA FIRINDA KIYMALI PATATES YEMEĞİ PİRİNÇ PİLAVI YOĞURT SALATA BAR	1 5 5	195 236 259 92 176
8 KASIM 2024 CUMA	TARHANA ÇORBA ÇITIR PİLİÇ SPAGETTİ NAPOLİTEN AYRAN SALATA BAR	1,5 1,3 1 5	151 265 323 60 176
18 KASIM 2024 PAZARTESİ	SEBZE ÇORBA NOHUT YEMEĞİ SEBZELİ BULGUR PİLAVI YOĞURT SEBZE KÖŞESİ	1,5 1,5 5	114 361 263 92 176
19 KASIM 2024 SALI	YAYLA ÇORBA SEBZELİ KÖFTE SOSLU BONCUK MAKARNA MEYVE SALATA BAR	1,3,5 1,3 1	70 264 232 151 176
20 KASIM 2024 ÇARŞAMBA	MERCİMEK ÇORBA KAYSERİ MANTI YOĞURT MOZAİK PASTA SALATA BAR	1 1,5 5 1,5	191 322 92 221 176
21 KASIM 2024 PERŞEMBE	EZOĞELİN ÇORBA MENGEN MUSAKKA PİRİNÇ PİLAVI YOĞURT SALATA BAR	1 5 5	195 179 259 92 176
22 KASIM 2024 CUMA	TARHANA ÇORBA TAVUK HAŞLAMA PİRİNÇ PİLAVI MUHALLEBİ SALATA BAR	1,5 5 1,5	151 404 259 268 176
25 KASIM 2024 PAZARTESİ	SEBZE ÇORBA KURU FASULYE PİRİNÇ PİLAVI TURŞU SALATA BAR	1,5 5	114 350 259 53 176
26 KASIM 2024 SALI	YAYLA ÇORBA ROSTO KÖFTE ERİŞTE MEYVE SALATA BAR	1,3,5 1,3 1	70 235 290 151 176
27 KASIM 2024 ÇARŞAMBA	MERCİMEK ÇORBA PİZZA FIRINLANMIŞ PATATES AYRAN SALATA BAR	1 1,5 5	191 241 44 60 176
28 KASIM 2024 PERŞEMBE	TARHANA ÇORBA LAHANA SARMA SU BÖREĞİ YOĞURT SALATA BAR	1,5 1,5 5	151 231 194 92 176
29 KASIM 2024 CUMA	EZOĞELİN ÇORBA VİYANA ŞİNİTZEL SPAGETTİ AYRAN SALATA BAR	1 1,3 5 5	195 265 259 60 176

* Kahvaltı Büfesi içeriğinde; peynir çeşitleri, zeytin çeşitleri, havuç, salatalık, tahin-pekmez, bal, reçel çeşitleri içinden dönüşümlü şekilde sunum yapılmaktadır.

* Atık yönetmeliği gereği minimum ambalajlı ürün tercih edilmektedir.

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

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

* İçecek büfesi süt, % 100 meyve suyu ve bitki çaylarından oluşmaktadır

Alerjen Tipleri:

Glüten: 1 Balık ürünleri: 2 Yumurta ürünleri: 3 Soyalı ürünler: 4 Süt ve süt ürünleri: 5 Sert kabuklu meyveler: 6

Salça: Kulaca - Öncü
Kırmızı Et: Merzifonlu Arı Kadınlar Koop. - Pınar
Ayçiçek Yağı: Kırilangıç - Abaloğlu
Tavuk ve Hindi: CP Piliç - Keskinoğlu

Süt Ürünleri: Süttaş, Eker, Amesia Arı Kadınlar, Yörükoğlu
Kahvaltılık: Koska, Pınar
Baharat: Hatay Yerel Üretici Koop.
Balık: Pınar - Dardanel

Ekmek: Kar Ekmek - Halk Ekmek
Zeytinyağı: İznikli ve Balıkesir Özköylüm
Bakliyat: Arigovanlılar Köy Koop.
Amesia Arı Kadınlar Koop. - TAT
Yumurta: CP - Keskinoğlu

