

İSTANBUL KAMPÜSLERİ NİSAN AYI YEMEK LİSTESİ

TARİH	ÖĞLE YEMEĞİ İÇERİĞİ	Alerjen	Kalori Miktarı
7 NİSAN 2025 PAZARTESİ	YOĞURT ÇORBA HASANPAŞA KÖFTE BULGUR PİLAVI MEYVE SALATABAR	1,3,5 1,5 1	99 390 190 50 220
8 NİSAN 2025 SALI	TARHANA ÇORBA NOHUT YEMEĞİ PİRİNÇ PİLAVI TURŞU SALATABAR	1,5	91 161 250 35 220
9 NİSAN 2025 ÇARŞAMBA	SEBZE ÇORBA EV USULÜ ÇITIR PİLİÇ MAKARNA AYRAN SALATABAR	1,5 1,3 1 5	110 250 155 60 220
10 NİSAN 2025 PERŞEMBE	EZOĞELİN ÇORBA KARIŞIK DOLMA KOL BÖREĞİ YOĞURT SALATABAR	1 1,5 5	95 260 288 81 220
11 NİSAN 2025 CUMA	MERCİMEK ÇORBA PİZZA FIRINDA PATATES AYRAN SALATABAR	1 1,3,5 5	135 330 95 60 220
14 NİSAN 2025 PAZARTESİ	YAYLA ÇORBA TİRE KÖFTE KELEBEK MAKARNA MEYVE SALATABAR	1,3,5 1,3,5 1	99 275 150 50 220
15 NİSAN 2025 SALI	ENGİNAR ÇORBA KURU FASULYE PİRİNÇ PİLAVI MOZAİK PASTA SALATABAR	1,3,5 1,5	90 267 250 202 220
16 NİSAN 2025 ÇARŞAMBA	TAVUKSUYU ÇORBA TAVUKLU PİLAV MUHALLEBİ AYRAN SALATABAR	1 1,5 5	117 460 100 60 220
17 NİSAN 2025 PERŞEMBE	MERCİMEK ÇORBA PATATES OTURTMA BULGUR PİLAVI YOĞURT SALATABAR	1 1 5	135 260 190 81 220
18 NİSAN 2025 CUMA	TARHANA ÇORBA HAMBURGER FIRINDA PATATES AYRAN SALATABAR	1,5 1,3,5	91 313 95 60 220
21 NİSAN 2025 PAZARTESİ	SEBZE ÇORBA NOHUT YEMEĞİ PİRİNÇ PİLAVI TURŞU SALATABAR	1,5	110 161 250 35 220
22 NİSAN 2025 SALI	MERCİMEK ÇORBA ET DÖNER PİRİNÇ PİLAVI AYRAN SALATABAR	1	135 240 250 60 220
24 NİSAN 2025 PERŞEMBE	EZOĞELİN ÇORBA TAZE FASULYE BULGUR PİLAVI YOĞURT SALATABAR	1 1 5	95 204 190 81 220
25 NİSAN 2025 CUMA	SEBZE ÇORBA PATATESLİ HİNDİ KEBABİ PİRİNÇ PİLAVI MOZAİK PASTA SALATABAR	1,5 1,5	110 250 250 202 220
28 NİSAN 2025 PAZARTESİ	SOĞUK ÇORBA İZMİR KÖFTE MAKARNA MEYVE SALATABAR	1,5 1,3,5 1	130 197 150 50 220
29 NİSAN 2025 SALI	TAVUKSUYU ÇORBA YEŞİL MERCİMEK SU BÖREĞİ KAKAOLU PUDİNG SALATABAR	1,5 1,5	117 208 288 132 220
30 NİSAN 2025 ÇARŞAMBA	EZOĞELİN ÇORBA EV USULU ÇITIR TAVUK BONFİLE PENNE MAKARNA DONDURMA SALATABAR	1 1,3 1	95 250 150 167 220

* Kahvaltı Büfesi içeriğinde: peynir çeşitleri, zeytin çeşitleri, havuç, salatalık, tahin-pekmez, bal, reçel çeşitleri içinden düşünülmlü 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: Kırilangic - Abaloğlu
Tavuk ve Hindi: CP Piliç - Keskinöğlü

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: Arıgovanlılar Köy Koop.
Amesia Arı Kadınlar Koop. - TAT
Yumurta: CP - Keskinöğlü

