

Köfteler		
Abant Köfte	Bahçıvan Köfte	İslim Köfte
Çitlik Köfte	Dalyan Köfte	Fırın Köfte
Hamburger Köfte	Hasan paşa Köfte	Izgara Köfte
İzmir Köfte	Kadınbudu Köfte	Kaşar peynirli Köfte
Kuru Köfte	Mitit Köfte	Olimpiyat Köfte
Saray Köfte	Şiş Köfte	Tavuk Dalyan
Sandal köfte	Mercimek köfte	Salçalı köfte
Tavuk Köfte	Tepsi Köfte	Terbiyeli Köfte
Tavuk Yemekleri		
Fırın Tavuk	Hindi Haşlama	Mantarlı Hindi Rostu
Hindi Sote	Izgara Tavuk	Tavuk Pirzola
Köri Soslu Tavuk	Piliç Topkapı	Tavuk Baget
Mantarlı Tavuk Biftek	Tavuk Döner	Tavuk Haşlama
Tavuk Kroket	Tavuk Roti	Tavuk Sote
Tavuk Sinitzel	Tavuklu İslim Kebabı	Tavuk Şiş
Tavuk sarma	Tavuklu kereviz	Hindi Yahni
Balıklar		
Alabalık Buğulama	Alabalık Tava	Hamsi Buğulama
Hamsi Tava	Mezgit Fileto Tava	Palamut Buğulama
Asma yaprağında somon		
Palamut Tava	Uskumru Buğulama	
Sebze Yemekleri		
Biber Dolma	Etlı Bamyı	Kaşarlı Mantar Sote
Etlı Bezelye	Etlı Kereviz	Kıymalı Mantı Makarna
Etlı Kuru Fasulye	Etlı Nohut	Etlı Patates
Etlı Taze Fasulye	Etlı Türlü (yaz kış)	Fırın Patates
Kabak Dolma	Kabak Kalye	Kabak Musakka
Kabak Ograten	Karışık Dolma	Karnabahar Ograten
Karnıyarak	Kıymalı Ispanak	Kıymalı Karnabahar
Kıymalı Pırasa	Kıymalı Semizotu	Kıymalı Yeşil Mercimek
Patates Oturtma	Kıymalı Kapuska	Lahana Sarma
Mantı	Mantar Sote	Menemen
Sucuklu Kuru Fasulye	Patates Dolma	Patlıcan Dolma
Patlıcan Musakka	Sebze Graten	Sosyete Mantısı
Lor dolması	Etlı yaprak sarma	Şalgam dolması
Tavuklu Bamyı	Yumurtalı Ispanak	Domates Dolma
Börekler		
Avcı Böreği	Kıymalı Gül Böreği	Kıymalı Kol Böreği
Kıymalı Tepsi Böreği	Nemse Böreği	Paçanga Böreği
Patatesli Gül Böreği	Pat. Kol Böreği	Pat. Tepsi Böreği
Peynirli Gül Böreği	Peynirli Kol Böreği	Pey. Tepsi Böreği
Kıymalı tepsi böreği	Ispanaklı tepsi böreği	Milföy böreği (peynirli)
Su böreği	Gözleme	Talaş Böreği
Puf Böreği	Sigara Böreği	
Çorbalar		
Bezelye Çorbası	Brokoli Çorbası	Domates Çorbası
Düğün Çorbası	Ezogelin Çorbası	Gemici Çorbası
Havuç Çorbası	Ispanak Çorbası	Yarmalı Yoğurt Çorbası

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

Köylü Çorbası	Kır. Mercimek Çorbası	Mantar Çorbası
Mısır Çorbası	Patates ezme Çorbası	Pirinç Çorbası
Sebze Çorbası	Şehriye Çorbası	Tarhana Çorbası
Soğan çorba	Kuşkonmaz Çorba	Yayla Çorbası
Toyga Çorbası	Süzme Sarı Mercimek Çorba	
Pilavlar		
Buhara Pilavı	Domatesli Bulgur Pilavı	İç Pilav
Mer. Bulgur Pilavı	Meyhane Pilavı	Noh. Pirinç Pilavı
Özbek Pilavı	Patlıcanlı Pirinç Pilavı	Şeh. Pirinç Pilavı
Tavuklu bulgur pilavı	Mantarlı pilav	Mengen pilavı
Sebzeli Pirinç Pilavı	Sade Pirinç Pilavı	Alipaşa Pilavı
Gökçesu pilavı	Domatesli pilav	Perde Pilavı
Hünkâr pilavı	Dereotlu Pirinç Pilavı	
Makarnalar		
Cevizli Erişte	Fırın Makarna	Karışık Pizza
Kıymalı Makarna	Kuskus	Peynirli Erişte
Peynirli Makarna	Salçalı Makarna	Spagetti Bolonez
Spagetti Napolite	Sade Makarna	
Zeytinyağlılar		
Havuç Kar. Kızartma	Havuç Kızartma	Kabak Kızartma
Yoğ. Patlıcan Biber Kız.	Soslu karışık Kız.	Karn. Kız.
Soslu Patlıcan Biber Kız	Şakşuka	Zy. Bakla
Zy. Barbunya Pilaki	Zy. Biber Dolma	Zy. Havuç Vişi
Zy. Kereviz	Zy. Patlıcan	Zy. Pırasa
Zy. Taze Fasulye	Zy. Soğan dolma	Nohutlu bamyası
Mücver	Zeytinyağlı karnabahar	Zeytinyağlı kabak
Zy. Yaprak sarma	Zy. Semizotu	Zeytinyağlı enginar
Tatlılar		
Armut Tatlısı	Aşure	Ayva Tatlısı
Baklava	Çikolatalı Puding	Profiterol
Dilber Dudağı	Ebruli Puding	Ekler Pasta
Ekmek Kadayıfı	Keşkül	Dondurma
Fırın Sütlaç	Fıstıkpare	Framb. Kare Pasta
Frambuazlı Keşkül	Framb. Rulo Pasta	Hanım Göbeği
Havuç Dilimi	Hurma Tatlısı	İrmik Helvası
İrmikli Puding	Kabak Tatlısı	Kalbura Bastı
Kemal paşa Tatlısı	Kazandibi	Kestaneli Kare Pasta
Kestaneli Rulo Pasta	Kirazlı Keşkül	Krem Kramel
Krem Şokella	Künefe	Lokma Tatlısı
Muzlu Kare Pasta	Muzlu Keşkül	Muzlu Rulo Pasta
Revani	Sade Keşkül	Samsa Tatlısı
Sarı Burma	Supangle	Şekerpare
Tel Kadayıf	Tulumba Tatlısı	Un Helvası
Elma tatlısı	Un helvası	Kadayıf dolma
Mozaik pasta	Tahin helva	İncir Tatlısı
Vezir Parmağı	Yassı Kadayıf	
Meyveler		
Armut	Ayva	Çilek

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

Elma	Karpuz	Kavun
Kayısı	Kırmızı Erik	Kiraz
Can Erik	Mandalina	Muz
Vişne	Şeftali	Üzüm
Portakal		
Kompostolar		
Ayva Komposto	Çilek Komposto	Elma Komposto
Kayısı Komposto	K. Erik Komposto	Kiraz Komposto
Kuru Üzüm Komposto	Kızılçık Komposto	Vişne komposto
Salatalar		
Aysberg Salata	Beyaz Lah. Salata	Çoban Salata
Tahinli Fasulye Piyazı	Havuç Salata	Mor Lahana Salata
Menekşe Salata	Mevsim Salata	Karışık Salata
Barbunya pilaki	Taze baharatlı bahçe salatası	Rus salatası
Akdeniz salatası	Roka salatası	Yoğurtlu taze fasülyeslt
Kısır	Ispanak salatası	Patates+bezelye+havuç garni
Buğday salatası	Acılı ezme	Gökkuşığı salatası
Humus	Sosisli mayonezli makarna	Patates Salata
Yeşil Salata	Semizotu Salata	
Diğerleri		
Ayran	Cacık	Turşu
Patates Kızartması	Patates Kroket	Pilav garnitür
Püre Garnitür	Sebze Garnitür	Söğüş Garnitür
Balık Garnitür	Yoğurt	Dondurma
Brüksel lahana garnitürü		
Diyet Et Yemekleri		
Çoban Kavurma	Et Haşlama	Rosto Et
Et Sote	Fırın Biftek	
Diyet Köfte Yemekleri		
Abant Köfte	Fırın Köfte	Dalyan Köfte
Izgara Köfte	İzmir Köfte	Kuru Köfte
Mitit Köfte	Tavuk Köfte	Tepsi Köfte
Et Köfte	Yoğurtlu Köfte	Çiftlik Köfte
Diyet Tavuk Yemekleri		
Fırın Tavuk	Hindi Biftek	Hindi Haşlama
Hindi Kavurma	Hindi Sote	Tavuk Baget
Tavuk Biftek Izgara	Tavuk Döner	Tavuk Haşlama
Tavuk Pirzola	Tavuk Sote	Balık Buğulama
Tavuk dalyan		
Diyet Çorbaları		
Bezelye Çorbası	Brokoli Çorbası	Domates Çorbası
Yayla Çorba	Ezogelin Çorbası	Gemici Çorba
Havuç Çorbası	Ispanak Çorbası	Yarmalı Yoğurt Çorbası
Köylü Çorbası	Mantar Çorbası	Kır. Mercimek Çorbası
Mısır Çorbası	Pirinç Çorbası	Sebze Çorbası
Şehriye Çorba	Toyga Çorbası	Kuşkonmaz çorba
Patates ezme çorba	Süzme sarı mercimek çorba	Tarhana çorba

Erkan KAHIRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

Kafkas çorba		
Diyet Zeytinyağlıları		
Sebze Graten	Zy. Bakla	Zy. Bamyas
Zy. Bezelye	Zy. Havuç	Zy. Ispanak
Zy. Kabak	Zy. Karnabahar	Zy. Kereviz
Zy. Patlıcan	Zy. Pırasa	Zy. Semizotu
Zy. Taze Fasulye	Zy. Türlü	zy. brokoli
Diyet Salataları		
Aysberg Salata	Çoban Salata	Havuç Salata
Karışık Salata	Menekşe Salata	Mevsim Salata
Yeşil Salata	Yoğurt	
Diyet Pilav Ve Makarnaları		
Erişte	Makarna	Pirinç Pilavı
Bulgur Pilavı	Dövme Pilavı	
Diyet Meyveleri		
Armut	Ayva	Çilek
Elma	Karpuz	Kavun
Kayısı	Kırmızı Erik	Kiraz
Malta Eriği	Mandalina	Muz
Portakal	Şeftali	Üzüm
Can erik		
Diyet Tatlıları		
Elma Tatlısı	Kakaolu Puding	Muhallebi
Pelte	Tatlandırıcılı Muhallebi	Tatlandırıcılı Sütlaç
Sütlaç	Yumurtalı Muhallebi	
Diyet Kompostoları		
Ayva Komposto	Çilek Komposto	Elma Komposto
Kayısı Komposto	K. Erik Komposto	Kiraz Komposto
Kuru Üzüm Komposto	Kızılık Komposto	Vişne Komposto
Ara Öğünler		
Meyve	Peynir	Çiğ salata
Haşlanmış veya püre edilmiş patates	Dondurma	Komposto (Normal ve Tatlandırıcılı)
İhlamur	Nışasta kurabiyesi	Elma Tatlısı
Ayva Tatlısı	Ekmek	Sütlaç
Nışasta peltesi ((Normal ve Tatlandırıcılı)	Galetas	Proteinsiz Çörek
Muhallebi	Elmalı Kurabiye	Mısır Êkmeği
Kek	Muffin Kek	Paskalya Çöreği
Poğaças	Ponçik	Susamlı Simit
Sebzeli Pizza	Glutensiz Ekmek	Meyve suyu çeşitleri
Limonata	Gözleme	Sandviç
Ayran	Yoğurt	Süt
Çay	Kurabiye	
Kahvaltılıklar ve gece kahvaltılıkları		
Çay (poşet)	Süt (UHT)	Limonata
Kutu meyve suyu çeşitleri (şeftali, portakal, vişne, kayısı)	Kutu tahinli pekmez	Patates kızartması

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

Kaşar peynir	Beyaz peynir,	Üçgen peynir,
Tahin helva	Yumurta	Reçel
Bal	Tereyağı	Milföy böreği
Sade fındık ezmesi	Çokokrem	Söğüş domates salatalık
Haşlanmış patates	Simit	Poğaç
Kutu zeytin ezmesi	Zeytin çeşitleri (yeşil, siyah)	Büskivi (tatlı, tuzlu)
Sandviç	Kek	Kurabiye
Salam	Paskalya çöreği	Gözleme
Çökelek,	Tuzsuz beyaz peynir,	Sürülebilir Beyaz peynir
Ayran	Pide	Pizza
Izgara köfte		
Ekmekler		
Kepekli ekmek	Tuzsuz ekmek	Beyaz ekmek
Pide	Sandviç ekmeği	Hamburger ekmeği
Garnitürlü Verilecek Yiyecekler		
Kızartmalar	Dolmalar, sarmalar	Dalyan köfte
Dövmek kebab	Rosto	Tavuklu yemekler
Mantı	Mücver	Şakşuka
Et Döner	Tavuk Döner	

NORMAL YEMEK MENÜSÜ (2 HAFTALIK)

TARİH	KAHVALTI	ÖĞLE YEMEĞİ	AKŞAM YEMEĞİ	TARİH	KAHVALTI	ÖĞLE YEMEĞİ	AKŞAM YEMEĞİ
PAZARTESİ	Çay(1,5 g)	Orman Kebabı	Sebzeli Çorba	PAZARTESİ	Çay(1,5g)	Tas Kebabı	Etli Mantar Sote
	Beyaz peynir(40 g)	Nohutlu Pirinç Pilavı	Tavuk Sarma		Kaşar Peynir (20g)	Bulgur Pilavı	Salçalı Makarna
	Tereyağı(15g) – Reçel (30g)	Karışık Salata	Yoğurt		Yeşil Zeytin(25g)	Çoban Salata	Elma
	Siyah Zeytin(25 g)				Mevsim Sebze (100gr)		
	Mevsim Sebze (100gr)				Tereyağı (15g)- Reçel (30g)		
SALI	Süt(200 ml)	Ezogelin Çorba	Yayla Çorba	SALI	Süt(200 ml)	İzmir Köfte	Macar Gulaş
	Yumurta(1 adet)	Balık Kızartma	Zyt. Taze Fasulye		Beyaz Peynir(40g)	Cevizli Erişte	Mercimekli Bulgur Pilavı
	Yeşil Zeytin (25g)	Tulumba Tatlısı	Sebzeli Bulgur Pilavı		Siyah Zeytin(25g)	Supangle	Haydari
	Tereyağı (15g)-Bal (30g)				Tereyağı (15g)- Bal (30g)		
	Domates-Salatalık(100g)				Domates-Salatalık(100g)		
ÇARŞAMBA	Çay(1,5g)	Patlıcan Musakka	Sebzeli Fırın Tavuk	ÇARŞAMBA	Çay(1,5g)	Tavuk Haşlama	Etli Türlü
	Kaşar Peyniri(20g)	Sebzeli Pirinç Pilavı	Bulgur Pilavı		Kaşar Peyniri(20g)	Pirinç Pilavı	Fırın Makarna
	Siyah Zeytin (25 g)	Ayran	Çoban		Yeşil Zeytin(25g)	Elma	Karışık

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

			Salata				Salata
	Tereyağı (15g)-Bal (30g)				Tereyağı(15g)-Reçel(30g)		
	Mevsim Sebze (100gr)				Mevsim Sebze (100gr)		
PERŞEMBE	Çay (1,5 g)	Süzme Mercimek Çorbası	Kıymalı Yeşil Mercimek	PERŞEMBE	Meyve suyu(200ml)	Patlıcan Musakka	Mercimek Çorba
	Kaşar Peynir (20g)	Et Döner(garni pilav)	Meyhane Pilavı		Yumurta(1 adet)	Meyhane Pilavı	Tavuk Pirzola
	Yeşil zeytin (25g)	Ayran	Cacık		Siyah Zeytin (25g)	Cacık	Revani
	Tereyağı(15g) - Reçel(30g)				Tereyağı(15g) - Reçel (30g)		
	Domates-Salatalık(100g)				Mevsim Sebze (100gr)		
CUMA	Çay(1,5g)	Ezogelin Çorba	Piliç Emense	CUMA	Çay(1,5g)	Tavuk Sote	Mercimek Çorbası
	Yumurta(1 adet)	Ankara Tava	Meyhane Pilavı		Kaşar Peynir (20g)	Sebzeli Makarna	Yoğurtlu Etli Biber Dolması
	Siyah Zeytin(25 g)	Yoğurt	Fıstıklı Baklava		Yeşil Zeytin(25g)	Kalbura Bastı	Muz
	Tereyağı(15g)-Bal(30g)				Tereyağı(15g)-Reçel(30g)		
	Mevsim Sebze (100gr)				Domates-Salatalık(100g)		
CUMARTESİ	Süt(200 ml)	Düğün Çorba	Yayla Çorba	CUMARTESİ	Çay(1,5g)	Sebzeli Çorba	Etli Kuru Fasulye
	Beyaz Peynir(40g)	Tavuk Külbastı	Fırın Köfte		Beyaz Peynir(40g)	Fırın Köfte	Pirinç Pilavı
	Yeşil Zeytin(25 g)	Sütlac	Muz		Siyah Zeytin(25g)	Fırın Sütlac	Cacık
	Tereyağı(15g)-Reçel(30g)				Tereyağı(15g)-Bal(30g)		
	Domates-Salatalık(100g)				Mevsim Sebze (100gr)		
PAZAR	Meyve suyu(200 ml)	Etli Taze Fasulye	Kağıt Kebap	PAZAR	Süt (200 ml)	Kıymalı Taze Bezelye	İslim Kebabı
	Kaşar Peynir(20g)	Fırın Makarna	Pirinç Pilavı		Yumurta(1 adet)	Peynirli Kol Böreği	Bulgur Pilavı
	Siyah Zeytin(25g)	Ayran	Yoğurt		Yeşil Zeytin (25g)- Reçel (30g)	Çoban Salata	Yoğurt
	Tereyağı(15g)-Bal(30g)				Tereyağı(15g)-Reçel (30g)		
	Mevsim Sebze (100gr)				Mevsim Sebze (100gr)		

DİYET YEMEK MENÜSÜ (2 HAFTALIK)

	1.HAFTA			2.HAFTA		
	KAHVALTI	ÖĞLE	AKŞAM	KAHVALTI	ÖĞLE	AKŞAM
PAZARTESİ	Çay(1,5 g)	Yayla Çorba	Tarhana Çorba	Çay(1,5g)	Tarhana Çorba	Yayla Çorba
	Tuzsuz Peynir(40 g)	Tavuk Sote	Et Haşlama	Yarım Yağlı Beyaz Peynir(40g)	Et Haşlama	Tavuk Sote
	Siyah Zeytin(25 g)	Bulgur Pilavı	Bulgur Pilavı	Yeşil Zeytin(25g)	Bulgur Pilavı	Bulgur Pilavı
	Mevsim Sebze(100g)	Zyt. Türlü	Zyt. Fasulye	Mevsim Sebze(100g)	Zyt. Fasulye	Zyt. Türlü
		Mevsim Salata	Elma		Elma	Mevsim Salata
SALI	Yarım Yağlı Süt(200ml)	Şehriye Çorba	Sebze Çorba	Yarım Yağlı Süt(200ml)	Şehriye Çorba	Sebze Çorba
	Yumurta(1 adet)	Yoğurtlu Köfte	Tavuk Köfte	Yarım Yağlı Beyaz Peynir(40g)	Yoğurtlu Köfte	Tavuk Köfte
	Yeşil Zeytin (25g)	Bulgur Pilavı	Bulgur Pilavı	Siyah Zeytin(25g)	Bulgur Pilavı	Bulgur Pilavı
	Mevsim Sebze(100g)	Zyt. Bezelye	Zyt. Patlıcan	Mevsim Sebze(100g)	Zyt. Bezelye	Zyt. Patlıcan
		Çoban Salata	Yoğurt		Çoban Salata	Yoğurt
ÇARŞAMBA	Çay(1,5g)	Domates Çorba	Şehriye Çorba	Çay(1,5g)	Domates Çorba	Şehriye Çorba
	Lor Peyniri(40 g)	Tavuk Baget	Çiftlik Köfte	Lor Peynir(40g)	Tavuk Baget	Çiftlik Köfte
	Siyah Zeytin (25 g)	Dövme Pilavı	Bulgur pilavı	Yeşil Zeytin(25g)	Dövme Pilavı	Bulgur pilavı
	Mevsim Sebze(100g)	Zyt. Bamya	Zyt. Türlü	Mevsim Sebze(100g)	Zyt. Bamya	Zyt. Türlü
		Cacık	Mevsim Salata		Cacık	Mevsim Salata
PERŞEMBE	Çay (1,5 g)	Yayla Çorba	Tarhana Çorba	Çay(1,5g)	Yayla Çorba	Tarhana Çorba
	Tuzsuz Peynir (40g)	Tavuk Sote	İzmir köfte	Yumurta(1 adet)	Tavuk Sote	İzmir köfte
	Yeşil zeytin(25g)	Bulgur Pilavı	Bulgur Pilavı	Siyah Zeytin (25g)	Bulgur Pilavı	Bulgur Pilavı
	Mevsim Sebze(100g)	Zyt. Fasulye	Zyt. Pırasa	Mevsim Sebze(100g)	Zyt. Fasulye	Zyt. Pırasa
		Mandalina	Yoğurt		Mandalina	Yoğurt
CUMA	Çay(1,5g)	Ezogelin Çorba	Domates Çorba	Çay(1,5g)	Ezogelin Çorba	Domates Çorba
	Yumurta(1 adet)	Et Sote	Tavuk Sote	Lor Peynir (20g)	Et Sote	Tavuk Sote
	Siyah Zeytin(25 g)	Bulgur Pilavı	Dövme pilavı	Yeşil Zeytin(25g)	Bulgur Pilavı	Dövme pilavı
	Mevsim Sebze(100g)	Zyt. Kabak	Zyt. Patlıcan	Mevsim Sebze(100g)	Zyt. Kabak	Zyt. Patlıcan
		Mevsim Salata	Elma		Mevsim Salata	Elma
C	Yarım Yağlı Süt(200ml)	Tarhana Çorba	Yayla Çorba	Çay(1,5g)	Tarhana Çorba	Yayla Çorba

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

	Yarım Yağlı Beyaz Peynir(40g)	Fırın Tavuk	Et Köfte	Yarım Yağlı Beyaz Peynir(40g)	Fırın Tavuk	Et Köfte
	Yeşil Zeytin(25 g)	Bulgur pilavı	Sade Erişte	Siyah Zeytin(25g)	Bulgur pilavı	Sade Erişte
	Mevsim Sebze(100g)	Zyt. Bezelye	Zyt. Fasulye	Mevsim Sebze(100g)	Zyt. Bezelye	Zyt. Fasulye
		Havuç Tarator	Ayran		Havuç Tarator	Ayran
PAZAR	Çay(1,5g)	Domates Çorba	Mercimek Çorba	Yarım Yağlı Süt(200ml)	Domates Çorba	Mercimek Çorba
	Lor Peynir(40g)	Tavuk Haşlama	Orman Kebabı	Yumurta(1 adet)	Tavuk Haşlama	Orman Kebabı
	Siyah Zeytin(25g)	Sade Erişte	Bulgur pilavı	Yeşil Zeytin (25 g)	Sade Erişte	Bulgur pilavı
	Mevsim Sebze(100g)	Zyt. Türlü	Zyt. Pırasa	Mevsim Sebze(100g)	Zyt. Türlü	Zyt. Pırasa
		Menekşe Salata	Haydari		Menekşe Salata	Haydari

ARA ÖĞÜN MENÜSÜ(2 HAFTALIK)

ARA ÖĞÜN MENÜSÜ 1. HAFTA			
	KUŞLUK	İKİNDİ	GECE
PAZARTESİ	Süt (200ml) Elma(200g)	Ayran(200ml) Mandalina (200g)	Yoğurt (200 ml) Armut(200g)
SALI	Ayran(200 ml) Muz(200 g)	Yoğurt(200ml) Portakal (200g)	Süt (200 ml) Elma (200g)
ÇARŞAMBA	Yoğurt (200 ml) Armut(200g)	Süt (200ml) Elma(200g)	Ayran(200ml) Mandalina (200g)
PERŞEMBE	Yoğurt(200ml) Portakal (200g)	Ayran(200 ml) Muz(200 g)	Süt (200ml) Elma(200g)
CUMA	Süt(200ml) Muz(200g)	Yoğurt (200 ml) Armut(200g)	Ayran(200ml) Elma(200g)
CUMARTESİ	Yoğurt (200 ml) Armut(200g)	Süt (200ml) Elma(200g)	Ayran(200 ml) Mandalina(200 g)
PAZAR	Ayran(200ml) Elma(200g)	Yoğurt(200ml) Portakal (200g)	Süt(200ml) Muz(200g)
ARA ÖĞÜN MENÜSÜ 2. HAFTA			
	KUŞLUK	İKİNDİ	GECE
PAZARTESİ	Süt(200ml) Mandalina(200g)	Ayran(200 ml) Muz(200 g)	Yoğurt (200 ml) Armut(200g)
SALI	Süt (200ml) Elma(200g)	Yoğurt (200 ml) Armut(200g)	Ayran(200ml) Portakal(200g)
ÇARŞAMBA	Süt(200ml) Mandalina(200g)	Yoğurt(200ml) Portakal (200g)	Ayran(200 ml) Muz(200 g)
PERŞEMBE	Ayran(200 ml) Portakal(200 g)	Yoğurt (200 ml) Armut(200g)	Süt (200ml) Elma(200g)
CUMA	Yoğurt(200ml) Portakal (200g)	Süt(200ml) Muz(200g)	Ayran(200ml) Elma(200g)
CUMARTESİ	Ayran(200ml) Armut(200g)	Süt (200ml) Elma(200g)	Yoğurt(200ml) Portakal (200g)
PAZAR	Yoğurt (200 ml) Armut(200g)	Ayran(200 ml) Muz(200 g)	Süt(200ml) Mandalina(200g)

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Nemsiye

MUTFAKTA İAŞE TABELASI İLE KURALLAR

1. Günlük yemek sayısı ortalama olarak yüklenici tarafından belirlenecek kontrol komisyonunca onaylandıktan sonra yine kontrol komisyonu eşliğinde tartımlar gerçekleştirildikten sonra yemek pişirme işlemine başlanacaktır. Listede olmayan yemek türleri için listedeki benzerlerine uygulanan esaslar geçerli olacaktır. Günün şartları göz önünde bulundurularak hastanemiz beslenme uzmanının yazacağı menüler şartnamede bulunmasa dahi uygulanacaktır.
2. Yüklenici yemek sayısında görülecek değişikliği peşinen kabul edecektir, yenmeyen yemek için idareden ödeme talep edemeyecektir.
3. Servisten diyet yemeği talebi gelmediği takdirde hastalara her gün menüde bulunan yemeğin istenilen sayıda tuzsuzu yapılacaktır. Personel ve hastalara hekim veya birim sorumluları tarafından belirtilmediği müddetçe farklı yemek verilmeyecektir.
4. Doktoru tarafından refakatli yatması belirtilmiş olan hastaların refakatçilerine yüklenici tarafından yemek verilecektir. Dosyasında doktor tarafından refakatli olduğu belirtilmemiş olan hastaların refakatçilerine yemek vermek mecburiyetinde değildir.
5. Ürün çeşitliliğini arttırmak amacıyla yemekhane kontrol komisyonu ve hastane idaresi gerektiğinde dondurulmuş ürün talebinde bulunabilir.
6. Misafirlere yemek verilmeyecektir. (İdarenin Uygun Gördüğü Kişiler Hariç)
7. Yüklenici, Ameliyathane, acil servis ya da yoğun bakım gibi özellikli ünitelerde görev yapan personele zamana bağlı olmaksızın yemek verilebilmesi için gerekli tedbirleri almak zorundadır.
8. Normal yemek ve diyet yemeğinde kullanılan etlerin gramajı kemiksiz et üzerinden verilmiştir.
9. Garnitür olarak istenilen yemekler porsiyon çeşidi sayılmaz.
10. Gramaj listesinde verilen miktarlar çiğ malzeme miktarıdır. Turşular, zeytinler gibi salamura ve konserve yiyecekler süzme ağırlık üzerinden alınarak pişirilecektir.
11. Servisten diyet yemeği talebi gelmediği takdirde hastalara her gün menüde bulunan yemeğin istenilen sayıda tuzsuzu yapılacaktır. Personel ve hastalara hekim veya birim sorumluları tarafından belirtilmediği müddetçe farklı yemek verilmeyecektir.
12. Fazla mesai durumlarında yemek yenilip, yenilmeyeceği ve yemekhaneye kaç kişilik yemek gönderileceği en az bir gün önceden yükleniciye bildirilecektir. (olağan dışı durumlar hariç)
13. İaşe tabelalarında bulunmayan yemeklerin gramajları emsal yemekler baz alınarak kontrol komisyonunca belirlenecek ve yüklenici tarafından uygun şekilde pişirme gerçekleştirilecektir.

NORMAL YEMEKLERİN İÇERDİĞİ MALZEMELERİN ÇİĞ OLARAK CİNS VE MİKTARLARI İLE VERİLME SAYILARINI GÖSTERİR LİSTE

I. Grup Yemek Çeşitleri

Yemeğin Cinsi	Malzemenin Cinsi	Aylık Sayısı	Verilme
Et Yemekleri (rosto, haşlama et, tas kebabı, orman kebabı, bahçıvan kebabı, döner, et sote, çoban kavurma vs) Yemeğin özelliğine göre garnitür kullanılacaktır.	Kemiksiz et Garnitür	10-12	
Et Yemekleri (Et Haşlama, Kuzu tandır, Kuzu Kapama, vb.) Yemeğin özelliğine göre garnitür kullanılacaktır.	Kemikli et Garnitür	4-6	
Köfte (Kuru Köfte, Sulu Köfte, Dalyan Köfte, Kadın budu Köfte) Yemeğin özelliğine göre yanına yada içerisine garnitür (50 gr) ve sebze kullanılacaktır	Kemiksiz et Köfte Harcı	6-12	
Etli Taze Sebzeler (Etli bezelye, etli terbiyeli kereviz, etli fasulye, etli türlü, patlıcan kebab vb)	Kemiksiz et Sebze	4-8	
Kıymalı Taze Sebze (Yoğurtlu etli biber dolma, yoğurtlu kıymalı ıspanak,	Kemiksiz et	6-10	

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

patlıcan, karnıyarık, kabak dolma, kıymalı taze fasulye, patlıcan musakka, dolmalar vb.) Ispanak semizotu gibi yemeklere ayrıca 100gr Yoğurt kullanılacaktır.	Sebze	
Etli Kuru baklagiller Etli Kuru Fasulye, etli nohut vs.	Kemiksiz et Kuru Baklagil	4-8
Tavuk Fırında tavuk, haşlama tavuk, garnitürlü tavuk	But - Göğüs	10-12
Balık Balık kızartma garnitürlü, balık buğulama vs.	-----	2

II.
Gru
p

yemek Çeşitleri

Yemeğin Cinsi	Aylık Sayısı	Verilme
Çorbalar (Yayla çorba, ezogelin çorba, düğün çorba, sebzeli çorba, vb. ¼ limon		18-26
Pilav ve Makarnalar Mercimekli Bulgur Pilavı, soslu makarna. Fırın makarna, peynirli makarna, pirinç pilavı, bulgur pilavı, kıymalı makarna vb.		16-24
Börek ve mantı (Peynirli börek, ispanaklı kol böreği, patatesli kol böreği, tepsi böreği)		7-10
Zeytinyağlı Sebze Yemekleri (Zeytinyağlı taze fasulye, zeytinyağlı yoğurtlu bakla, zeytinyağlı pırasa vb. ¼ limon		3-6
Zeytinyağlı Baklagiller (Zeytinyağlı barbunya pilaki, zeytinyağlı fasulye pilaki vb. ¼ limon		1-3
Kızartmalar (yoğurtlu havuç kızartma, yoğurtlu karnabahar kızartma vb. 100 gr yoğurt Sebzeler Mevsimine uygun		2-6

III. Grup yemek çeşitleri

Yemeğin Cinsi	Aylık Sayısı	Verilme
---------------	--------------	---------

Erkan KAHRAMAN
Personel SorumlusuEmine BUR
DiyetisyenHamza YAZICI
Güvenlik ŞefiNazife EROĞLU
Hemşire

Salatalar (Karışık salata, piyaz, patates salatası, pancar salatası, mevsim salata, çoban salata vb. ¼ limon) Mevsime göre	12-14
Yoğurt Özellikleri ekte belirtilen paket yoğurt (özellikleri ekte belirtilen paket ayran)	10-12
Cacık Mevsimine göre salatalık veya marul	6-8
Meyve Elma, mandalin, çilek, üzüm, kiraz, erik, şeftali, portakal, muz, kavun, karpuz vb mevsimine uygun	15-20
Hoşaf lar (Vişne, erik, kayısı, üzüm vb.)	4-6
Kompostolar (vişne erik, kayısı, ayva vb mevsimine uygun)	4-6
Tatlılar Hamur Tatlılar (Kemal paşa, revani, kadayıf, şekerpare, tulumba vb.) Sütlü Tatlılar (muhallebi, sütlaç keşkül, kazandibi, ekler, supangle vb.) Diğer Tatlılar (meyve tatlıları, aşure, kabak tatlısı, irmik helvası, tahin Helvası)	15-20

(Not: Öğle ve akşam yemeği ayrı olarak hesaplanmıştır.)

İAŞE TABELASI

ET YEMEKLERİ

Ankara Tava	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Bahçivan Kebab	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Beğendi Kebab	Ay çiçek Yağı	20 gr.
	Çarliston Biber	5 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Çarliston Biber	10 gr.
	Dana Eti	100gr.		Dana Eti	100 gr.		Dana Eti	100 gr.
	Dereotu	1/50 ad		Domates	10 gr.		Domates	30 gr.
	Domates	10 gr.		Kabak	20 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Kuru Soğan	20 gr.		Kaşar peyniri	20 gr.
	Arpa Şehr.	40 gr.		Patlıcan	40 gr.		Kuru Soğan	20 gr.
	Tuz	1 gr.		Patates	50 gr.		Patlıcan	100 gr.
	Domates Salçası	4 gr.		Domates Salçası	10 gr.		Süt	30 gr.
				Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.
				Un	2 gr.		Un	10 gr.

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

Bostan Kebap	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Çardak Kebap	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Çiftlik Kebap	Ay çiçek Yağı	15 gr.
	Çarliston Biber	10 gr.		Biber	10 gr.		Bezelye	15 gr.
	Dana Eti	100 gr.		Dana Eti	100 gr.		Çarliston Biber	15 gr.
	Domates	20 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Dana Eti	100 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Kuru Soğan	20 gr.		Domates	20 gr.
	Kuru Soğan	20 gr.		Maydanoz	1/50 ad.		Havuç	15 gr.
	Patlıcan	200 gr.		Domates Salçası	20 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Tuz	2 gr.		Patates	70 gr.
	Tuz	2 gr.		Un	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.
	Un	2 gr.		Yoğurt	100 gr.		Tuz	2 gr.
	Maydanoz	1/50 ad		Yufka	85 gr.			
				Yumurta	1/100 ad			

Çoban Kavurma	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Dana Emense	Ay çiçek Yağı	10 gr.	El Basan Tava	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Çarliston Biber	20 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Çarliston Biber	10 gr.
	Dana Eti	150 gr.		Dana Eti	120 gr.		Dana Eti	100 gr.
	Domates	10 gr.		Domates	10 gr.		Domates	10 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Kaşar peyniri	20 gr.
	Kuru Soğan	20 gr.		Kuru Soğan	20 gr.		Kuru Soğan	20 gr.
	Tuz	2 gr.		Mantar	40 gr.		Domates Salçası	5 gr.
				Maydanoz	1/50 ad.		Süt	30 gr.
				Domates Salçası	10 gr.		Tuz	2 gr.
				Biber Salçası	2 gr.		Un	20 gr.
				Un	2 gr.		Yumurta	1/5 ad.

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

Et Döner	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Et Haşlama	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Et Sote	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Dana Eti	150 gr.		Dana Eti	150 gr.		Çarliston Biber	10 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Havuç	30 gr.		Dana Eti	120 gr.
	Kekik	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Domates	10 gr.
	Kuru Soğan	20 gr.		Limon	1/4 ad.		Karabiber	0,4 gr.
	Kuyruk Yağı	20 gr.		Patates	60 gr.		Kuru Soğan	30 gr.
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.		Domates Salçası	10 gr.
	Yoğurt	10 gr.		Un	10 gr.		Tuz	2 gr.
				Yoğurt	20 gr.		Un	2 gr.
				Yumurta	1/90 ad.			

İslim Kebap	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Kağıt Kebap	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Macar Gulaş	Ay çiçek Yağı	20 gr.
	Çarliston Biber	10 gr.		Bezelye	20 gr.		Çarliston Biber	10 gr.
	Dana Eti	100 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Dana Eti	100 gr.
	Domates	10 gr.		Dana Eti	100 gr.		Havuç	20 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Domates	10 gr.		Kuru Soğan	20 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Patates	80 gr.
	Patlıcan	150 gr.		Kuru Soğan	20 gr.		Domates Salçası	10 gr.
	Domates Salçası	8 gr.		Patates	30gr.		Tuz	2 gr.
	Tuz	2 gr.		Domates Salçası	10 gr.		Un	2 gr.
	Un	2 gr.		Tuz	2 gr.			

Mantarlı Et Sote	Ayçiçek Yağı	10 gr.	Mantarlı Salçalı Biftek	Ayçiçeği Yağı	10 gr.	Orman Kebap	Ay çiçek Yağı	20 gr.
	Çarliston Biber	20 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Bezelye	20 gr.
	Dana Eti	100 gr.		Dana Eti	120 gr.		Çarliston Biber	10 gr.
	Domates	10 gr.		Domates	10 gr.		Dana Eti	100 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Domates	20 gr.
	Kuru Soğan	30 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Havuç	20 gr.
	Mantar	50 gr.		Mantar	40 gr.		Kuru Soğan	20 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.		Patates	50 gr.
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.
	Un	2 gr.		Un	5 gr.		Un	2 gr.

Patlıcan Kebap	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Pürelı Kebap	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Rosto Et	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Çarliston Biber	10 gr.		Çarliston Biber	10 gr.			
	Dana Eti	100 gr.		Dana Eti	100 gr.		Dana Eti	140 gr.
	Domates	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Kuru Soğan	20 gr.			
	Patlıcan	150 gr.		Patates	100 gr.		Domates Salçası	10 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.		Tuz	2 gr.
	Biber Salçası	2 gr.		Süt	20 gr.		Un	3 gr.
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.			
	Un	5 gr.		Un	2 gr.			

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

Salçalı Biftek	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Sandal Kebap	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Saray Kebap	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Çarliston Biber	10 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Badem	5 gr.
	Dana Eti	150 gr.		Dana Eti	75 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Domates	20 gr.		Domates	30 gr.		Dana Eti	150 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Kabak	150gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Kuru Soğan	20 gr.
	Tuz	2 gr.		Kaşar peyniri	15 gr.		Mantar	30 gr.
	Un	5 gr.		Kuru Soğan	20 gr.		Tuz	2 gr.
				Domates Salça	10 gr.		Un	2 gr.
				Süt	20 gr.		Yeşil Soğan	10 gr.
				Tuz	2 gr.			
				Un	10 gr.			

Şehriyeli Güveç	Arpa Şehriye	50 gr.	Tas Kebap	Ay çiçek Yağı	40 gr.		
	Ay çiçek Yağı	15 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		
	Çarliston Biber	10 gr.		Dana Eti	100 gr.		
	Dana Eti	100 gr.		Domates	20 gr.		
	Domates	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.		
	Karabiber	0,4 gr.		Kuru Soğan	20 gr.		
	Kuru Soğan	10 gr.		Patates	70 gr.		
	Domates Salçası	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.		
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.		
				Un	3 gr.		

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

KÖFTELİ YEMEKLER

Abant Köfte	Ayçiçek Yağı	10 gr.	Bahçıvan Köfte	Ayçiçek Yağı	20 gr.	Çiftlik Köfte	Ayçiçek Yağı	20gr.
	Ekmek İçi	10 gr.		Çarliston Biber	15 gr.		Bezelye	10 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Domates	10 gr.		Ekmek İçi	15 gr.
	Dana Kıyma	100 gr.		Ekmek İçi	15 gr.		Havuç	20 gr.
	Maydanoz	1/50 ad		Havuç	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Dana Kıyma	100 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.		Dana Kıyma	100 gr.		Kuru Soğan	10 gr.
	Tuz	2 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Maydanoz	1/50 ad
	Un	5 gr.		Maydanoz	1/50 ad.		Patates	50 gr.
	Yumurta	1/10 ad.		Patlıcan	30 gr.		Domates Salçası	10 gr.
				Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.
				Domates Salçası	10 gr.		Un	5 gr.
				Un	2 gr.		Yumurta	1/10 ad
				Yumurta	1/10 ad			

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

Dalyan Köfte	Ayçiçek Yağı	10gr.	Fırın Köfte	Ayçiçek Yağı	20gr.	Hamburger Köfte	Domates	20 gr.
	Bezelye	10 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Ekmek İçi	15 gr.
	Ekmek İçi	15 gr.		Domates	20 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Havuç	10 gr.		Ekmek İçi	15 gr.		Ketçap	10 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Dana Kıyma	125 gr.
	Dana Kıyma	100 gr.		Dana Kıyma	100 gr.		Kuru Soğan	10 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Marul	1/10 ad.
	Maydanoz	1/50		Maydanoz	1/50 ad		Maydanoz	1/50 ad.
	Patates	80 gr.		Patates	80 gr.		Mayonez	10 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.		Turşu	10 gr.
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.
	Un	5 gr.		Un	5 gr.		Yumurta	1/10 ad.
	Yumurta	1/5 ad		Yumurta	1/10 ad			
Hasan paşa Köfte	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Izgara Köfte	Ekmek İçi	15 gr.	İslim Köfte	Ayçiçek Yağı	20 gr.
	Ekmek İçi	15 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Çarliston Biber	10 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Dana Kıyma	100 gr.		Dana Kıyma	100 gr.
	Kaşar peyniri	20 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Domates	10 gr.
	Dana Kıyma	100 gr.		Maydanoz	1/50 ad.		Karabiber	0,4 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.		Tuz	2 gr.		Kuru Soğan	20 gr.
	Maydanoz	1/50 ad		Yumurta	1/10 ad.		Patlıcan	150 gr.
	Patates	100 gr.		Kimyon	0,4 gr		Domates Salçası	10 gr.

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

	Domates Salçası	10 gr.					Tuz	2 gr.
	Süt	20 gr.					Un	2 gr.
	Tuz	2 gr.						
	Un	10 gr.						
	Yumurta	1/10 ad.						

İzmir Köfte	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Kadınbudu Köfte	Ay çiçek Yağı	60 gr.	Kaşarlı Köfte	Çarliston Biber	20 gr.
	Çarliston Biber	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Domates	30 gr.
	Domates	20 gr.		Dana Kıyma	120 gr.		Ekmek İçi	15 gr.
	Ekmek İçi	15 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Maydanoz	1/50 ad.		Kaşar peyniri	15 gr.
	Dana Kıyma	100 gr.		Pirinç	10 gr.		Dana Kıyma	100 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.		Tuz	2 gr.		Kuru Soğan	20 gr.
	Maydanoz	1/50		Un	15 gr.		Maydanoz	1/50 ad.
	Patates	120 gr.		Yumurta	1/2 ad.		Tuz	2 gr.
	Domates Salçası	10 gr.					Yumurta	1/10 ad.
	Tuz	2 gr.						
	Un	5 gr.						
	Yumurta	1/10 ad.						

Kuru Köfte	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Mitit Köfte	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Olimpiya t Köfte	Ay çiçek Yağı	20 gr.
	Ekmek İçi	15 gr.		Ekmek İçi	15 gr.		Bezelye	20 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Ekmek İçi	15 gr.
	Dana Kıyma	120 gr.		Dana Kıyma	100 gr.		Havuç	20 gr.

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

	Kuru Soğan	10 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Maydanoz	1/50 ad.		Maydanoz	1/50 ad.		Dana Kıyma	100 gr.
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.		Kuru Soğan	10 gr.
	Un	10 gr.		Un	10 gr.		Maydanoz	1/50 ad.
	Yumurta	1/10		Yumurta	1/10 ad.		Patates	20 gr.
							Salça	10 gr.
							Tuz	2 gr.
							Un	10 gr.
							Yumurta	1/10 ad.

	Ay çiçek Yağı	15 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Ayçiçeği Yağı	10 gr.
	Biber	10 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Ekmek içi	15 gr.
	Domates	10 gr.		Dana Kıyma	100 gr.		Havuç	20 gr.
	Ekmek içi	15 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Kuru Soğan	10 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Kuzu Boşluğu	10 gr.		Maydanoz	1/50 ad
	Dana Kıyma	100 gr.		Lavaş	80 gr.		Domates Salçası	10 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.		Maydanoz	1/50 ad.		Tavuk Eti	100 gr.
	Maydanoz	1/50 ad.		Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.
	Patates	100 gr.					Un	5 gr.
	Salça	10 gr.					Yumurta	1/5 ad.
	Tuz	2 gr.						
	Un	5 gr.						
	Yumurta	1/10 ad.						

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

Tavuk Köfte	Ay çiçek Yağı	10 gr.	Tepsi Köfte	Ay çiçek Yağı	20 gr.	Terbiyeli Köfte	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Ekmek İçi	15 gr.		Biber	20 gr.		Dana Kıyma	100 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Domates	20 gr.		Domates	20 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.		Ekmek İçi	15 gr.		Ekmek İçi	15 gr.
	Maydanoz	1/50 ad.		Karabiber	0,4 gr.		Havuç	15 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Dana Kıyma	100 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Tavuk Göğüs	100 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Kuru Soğan	10 gr.
	Tuz	2 gr.		Maydanoz	1/50 ad.		Limon	1/30 ad.
	Un	5 gr.		Patates	150 gr.		Maydanoz	1/50 ad.
	Yumurta	1/10 ad.		Salça	10 gr.		Patates	70 gr.
				Tuz	2 gr.		Pirinç	10 gr.
				Un	5 gr.		Tuz	2 gr.
				Yumurta	1/10 ad.		Un	10 gr.
							Yoğurt	40 gr.
							Yumurta	1/10 ad.

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire