

	Hétfő 06.23.	Kedd 06.24.	Szerda 06.25.	Csütörtök 06.26.	Péntek 06.27.	
1. A. menü	Palócleves (sertéshússal) Házi kelt ízes bukta (2db.)	Orjaleves-kiskagyló t. Brassói aprópecsenye Tepsis burgonya Idény saláta	Tarhonyaleves Brokkolifőzelék Sajtos tallér	Fahéjas szilvaleves Párizsi jércemellfilé Rizi bizi	Májgaluska leves Eszterházy sertéscsík (zöldséges+tejfölös) Rövidcső tészta köret	
2. B. menü	Vegyes zöldségleves Hentes sertéstokány (sonka+füst.sz.+ub.) Orsó tészta köret	Karalábéleves Borsos-mustáros csirkemell szelet Petr.rizs köret	Sárgaborsó gulyásleves (sertéshússal) Túrós csusza baconnal+tejföllel	Csontleves-zabkocka Lucskos káposzta (sertéscsülökkel) Tejföllel öntve	Csiperkegomba leves Töltött csirkecomb Margarinos burgonya	
3. C. menü	Bundázott két zöldségtál Tartár mártás Burgonya krokett	Mátrai sertésborda (párizsiasan-tejföl+r.sajt) 1/2 adag Burgonya püre 1/2 adag Párolt rizs Idény saláta	Hagymás bundában sült csirkecombfilé Petrezselymes burgonya Uborka saláta	Pikáns sertésjava 1/2 Rizi-bizi 1/2 Hasáb burgonya Kertész saláta	Görög pulykamellfilé rántva (feta+olívbogyó) Rakott rizs Csalamádé	
JOKER menü	Pirított csirkemáj Sült kocka burgonya Csemege uborka	Marhagulyás (6dl.) gazdagon készítve	Avokádós+fokhagymás Jércemell szelet Petr.burgonya	Házi Túrógombóc Édes tejfölmártással	Rántott sertésszelet Margarinos burgonya Csalamádé	
4. D. menü	Vegyes zöldségleves Rácós sertésborda Vele sült burgonyával (lecsós+tejfölös)	Szárnyasgombóc leves Mákos guba	Minestra leves Rozmaringos pulykacombapró Párolt rizs köret	Csontleves-zabkocka Római spagetti (sonka+gomba+z.borsó) Reszelt sajttal szórva	Májgaluska leves Piszkemártás Pirított dara Szárnys gombóc	
5. Cukormentes	Vegyes zöldségleves Rácós sertésborda Vele sült burgonyával (lecsós+tejfölös) (180g) Szénhidrát: 60 gr.	Karalábéleves Borsos-mustáros csirkemell szelet Petr.rizs köret (50/125g) Szénhidrát: 60 gr.	Tarhonyaleves Brokkolifőzelék Sajtos tallér Szénhidrát: 60 gr.	Csontleves-zabkocka Római spagetti (sonka+gomba+z.borsó) Reszelt sajttal szórva (50/250g) Szénhidrát: 60 gr.	Májgaluska leves Piszkemártás Szárnys gombóc Pirított dara (10g) Szénhidrát: 60 gr.	
6. Zsír-rost fűszer-szegény	Vegyes zöldségpüre leves Majorannás sertéscsík Orsó tészta köret	Szárnyasgombóc leves Túrós guba	Húserőleves-cérnam. Brokkolipüre főzelék Párolt pulykacomb	Sajtkrémleves Párizsi jércemellfilé Párolt rizs Párolt sárgarépa	Májgaluska leves Töltött csirkecomb Margarinos burgonya	
7. Glutén-szegény	Palócleves (sertéshússal) Kevert almás Öntet	Orjaleves Brassói aprópecsenye Tepsis burgonya Idény saláta	Tarhonyaleves Brokkolifőzelék Párolt pulykacomb	Sajtkrémleves Párizsi jércemellfilé Rizi-bizi	Májgaluska leves Eszterházy sertéscsík (zöldséges+tejfölös) Glm. Tészta köret	
8. Laktóz-szegény	Zöldbableves (sertéshússal) Kevert almás Öntet	Karalábéleves Brassói aprópecsenye Tepsis burgonya Idény saláta	Tarhonyaleves Brokkolifőzelék Párolt pulykacomb	Csontleves-zabkocka Párizsi jércemellfilé Rizi-bizi	Májgaluska leves Zöldséges sertéscsík Rövidcső tészta köret	



Békéscsaba, Szilva köz 3.  
Tel: 66/640-460  
30/709-1566

E-mail:

kiskuktafozokonyha@t-online.hu  
[www.kiskuktafozokonyha.hu](http://www.kiskuktafozokonyha.hu)

**Allergének**

1. Glutén
2. Laktóz
3. Tojás
4. Hal
5. Szója
6. Mustár
7. Földimogyoró
8. Dió
9. Szezám
10. Zeller
11. Édesítőszer
12. Rákkfélek
13. Puhatestűek
14. Kéndioxid
15. Édesgyökér
16. Csillagfűrt



Zsuzsáné Várnai Éva-élelmezésvezető



Zsuzsa Vivien - dietetikus



Kékegyi András - konyhavezető



Csernók László - szakács mester

**Megrendelő neve**