

	Hétfő 06.16.		Kedd 06.17.		Szerda 06.18.		Csütörtök 06.19.		Péntek 06.20.		
1. A. menü	Magyaros burgonyaleves Tarkabab főzelék Csemege sertéssült	1 2 10	Tárkonyos pityókaleves (füstölt hússal) Dejós metélt Van.porcukorral	1 2 3 10	Zöldborsóleves Sajtos tejfölben sült csirkemellfilé Tavaszi rizs köret	1 2 3 10	Csontleves-eperl. Lecsós sertéskockák Radiátor tészta köret	1 3 10	Vegyes gyümölcsleves Csirkecombfilé Orly módra Vajas burgonya	1 2 3 10	
2. B. menü	Kertészleves Csákváry pulykacomb (tejföl+mustár) Párolt rizs köret	1 2 3 6 10	Orjaleves-zabkocka Milánói szárnyas húsos rakott makaróni Reszelt sajttal szórva	1 2 3 10	Paradicsomleves Fokhagymás sertéscsülök Tepsis burgonya Nyári saláta	1 3 10	Lebbencsleves Tökfőzelék Rúdban sült vagdalt	1 2 3 10	Sertés gulyásleves Frissen sült Almás lepény	1 2 3 10	
3. C. menü	Reszelt almával bundázott jércemell Korong burgonya Őszi befőtt	1 3	Makói töltött borda (panírozott) Francia rakott burgonya Friss saláta	1 2 3	Szezámós rántott sajt Hasáb burgonya Tartár mártás	1 2 3	Kacsamájjal töltött pulykamellfilé (bundázott) Vajas burgonya Idény saláta	1 2 3	Nyári töltött káposzta Keksztekercs	1 2 3	
JOKER menü	Juhtúrós-sonkás töltött tepsis gombafejek Burgonya krokett	1 2 3	Sertés gyros csíkok Hasáb burgonya Pita Friss saláta	1 2	Borsos marhatokány Rövidcső tészta köret Nyári saláta	1 3	Almával sült egész csirkecomb Vajas burgonya	2	Rántott camembert sajtkorongok Áfonyás öntet Hasáb burgonya	1 2 3	
4. D. menü	Húserő leves-cérna m. Zöldséges penne Roston sült sertés falatok	1 2 3 10	Vajas galuska leves Töltött karalábé	1 2 3 10	Pikáns leves (pulykahússal) Gesztenyés tekercs (2db.)	1 2 3 10	Sajtkrémleves Brokkolis csirkemell tekercs Margarinos burgonya	1 2 3 10	Vegyes gyümölcsleves Sertésborda zöldborsómártással Köret csiga	1 2 3	
5. Cukormentes	Kertészleves Csákváry pulykacomb (tejföl+mustár) Párolt rizs köret (45/115g) Szénhidrát: 60 gr.	1 2 3 6 10	Vajas galuska leves Töltött karalábé Szénhidrát: 60 gr.	1 2 3 10 11	Paradicsomleves Fokh.sertéscsülök Tepsis burgonya (120g) Nyári saláta Szénhidrát: 60 gr.	1 3 10 11	Lebbencsleves Tökfőzelék Rúdban sült vagdalt Szénhidrát: 60 gr.	1 2 3 11	Vegyes gyümölcsleves Sertésborda zöldborsómártással Köret csiga (55/140g) Szénhidrát: 60 gr.	1 2 3 11	
6. Zsír-rost fűszer- szegény	Húserő leves-cérna m. Zöldséges penne Roston sült sertés falatok	1 2 3 10	Burgonyaleves (baromfi virslivel) Sajtos metélt	1 2 3 10	Zöldborsópüre leves Bazsalikomos sült csirkemellfilé Tavaszi rizs köret	1 2 3 10	Lebbencsleves Tökfőzelék Rúdban sült vagdalt	1 2 3	Vegyes gyümölcsleves Csirkecombfilé Orly módra Vajas burgonya	1 2 3	
7. Glutén- szegény	Magyaros burgonyaleves Tarkabab főzelék Csemege sertés sült	2	Tárkonyos pityókaleves (füstölt hússal) Túrós glm. Tészta Van.porcukorral	2 10	Zöldborsóleves Sajtos tejfölben sült csirkemellfilé Tavaszi rizs köret	2 10	Csontleves Lecsós sertéskockák Glm.tészta köret	10 3	Vegyes gyümölcsleves Csirkecombfilé Orly módra Vajas burgonya	2 3	
8. Laktóz- szegény	Kertészleves Mustáros pulykacomb Párolt rizs köret	1 3 6 10	Orjaleves-zabkocka Töltött karalábé	1 3 10	Paradicsomleves Fokh.sertéscsülök Tepsis burgonya Nyári saláta	1 3 10	Csontleves-eperl. Lecsós sertéskockák Radiátor tészta köret	1 3 10	Vegyes gyümölcsleves Csirkecombfilé Orly módra Burgonyahab	1 3	



Békéscsaba, Szilva köz 3.

Tel: 66/640-460

30/709-1566

E-mail:

kiskuktafozokonyha@t-online.hu

www.kiskuktafozokonyha.hu

Allergének

1. Glutén
2. Laktóz
3. Tojás
4. Hal
5. Szója
6. Mustár
7. Földimogyoró
8. Dió
9. Szezámag
10. Zeller
11. Édesítőszer
12. Rákfélék
13. Puhatestűek
14. Kén-dioxid
15. Édesgyökér
16. Csillagfűrt



Zsuzsáné Várnai Éva-élelmezésvezető



Zsuzsa Vivien - dietetikus



Kékegyi András - konyhavezető



Csernók László - szakács mester

Megrendelő neve

Ételeinkhez jó étvágyat kívánunk!