

	Hétfő 10.05.		Kedd 10.06.		Szerda 10.07.		Csütörtök 10.08.		Péntek 10.09.		
1. A. menü	Zöldséges karfiolleves Csirkecomb "Jóasszony"módra (bacon+gombás) Petr.rizs köret	1 2 3	Laska tészta leves Zöldborsófőzelék Rúdban sült vagdalt	1 2 3	Orjaleves-csigatészta Pincepörkölt (velős sertéspörkölt) Pásztor tarhonya Csalamádé	1 3 10	Gyümölcsleves Párizsi sertésborda Vajas burgonya	1 2 3	Palócleves (sertéshússal) Házi kelt Morvai kalácsok (túros)	1 2 3 5	
2. B. menü	Húserőleves-cérnam Vadas főzelék Tört burgonya Főtt sertésszelet	1 2 3 10	Paradicsomleves Brassói aprópecsenye Tepsis burgonya Idény saláta	1 3 10	Erdélyi paraszt csorba leves Frissen sült Kókuszos csiga	1 2 3 10	Kertészleves Hétvezér húscsikok (3 féle húsból) Csavart cső tészta	1 3 10	Csontleves-eperl. Palermói (paradicsomos) csirkemellfilé Párolt rizs köret	1 2 3 10	
3. C. menü	Bábolnai sertésborda (cs.májás rántottával) Steak burgonya Vegyes saláta	1 3	Rántott szárnyas duó (kacsamáj+cs.szárny) Baconos burgonya Idény saláta	1 2 3	Orly pulykamellfilé Tejszínes-gombás penne tésztával Reszelt sajttal szórva	1 2 3	Különféle töltött jércekorongok (aszaltszilvás-gombás parajos) Vajas burgonya	1 2 3	Rántott trappista sajt Hasáb burgonya Tartár mártás	1 2 3 6	
JOKER menü	Olaszos pulykamell filé paradicsommal+sajttal Bulgurral	1 2 3	Zöldborsós-tejszínes csirkemell kockák Csavart cső tészta köret	1 2 3	Marha rostélyos Tepsis kocka burgonya	1 2 3	Sárgabarackos Házi fánk (3db.)	1 2 3	Brünni sertésborda bundázva (mustárban pácolt) Burgonya krokett	1 6	
4. D. menü	Pikáns pulykahúsos leves Szilvás gombóc fahéjas porcukorral szórva	1 2 3 10	Paradicsomleves Csabai töltött karaj Tavaszi rizs	1 3 10	Májgaluska leves Brokkolis csirkecombfilé Margarinos burgonya	1 2 3 10	Hamis gulyásleves Lencse főzelék Csemege sertéssült	1 2 3 6 10	Csontleves-eperl. Tengeri halpaprikás Szélesmetélt tésztával	1 2 3 4 10	
5. Cukormentes	Húserőleves-cérnam Vadas főzelék Tört burgonya (65g) Főtt sertésszelet	1 2 3 6 10	Paradicsomleves Brassói aprópecsenye Tepsis burgonya (135g) Idény saláta	1 3 10 11	Erdélyi paraszt csorba leves Piskóta kocka l:20g Gyümölcsös sodó 100g	1 2 3 10 11	Hamis gulyásleves Kelkáposzta főzelék Csemege sertéssült	1 2 3 10 11	Csontleves-eperl. Tengeri halpaprikás Szélesmetélt tésztával (55/135g)	1 2 3 4 10	
	Szénhidrát: 60 gr.	11	Szénhidrát: 60 gr.		Szénhidrát: 60 gr.		Szénhidrát: 60 gr.		Szénhidrát: 60 gr.		
6. Zsír-rost fűszer- szegény	Zöldségpürelleves Grill csirkecomb Párolt rizs Párolt sárgarépa	1 2 3 10	Laska tésztaleves Zöldborsópüre főzelék Rúdban sült vagdalt	1 2 3	Húsgombóclevés Piskóta kocka Gyümölcsös sodó	1 2 3 10	Gyümölcsleves Párizsi sertésborda Vajas burgonya	1 2 3 10	Csontleves-eperl. Majorannás csirkemell filé Rövidcső tészta	1 2 3 10	
7. Glutén- szegény	Zöldséges karfiolleves Csirkecomb "Jóasszony módra" Petr.rizs köret	2	Glm.Laska tészta leves Zöldborsófőzelék Rúdban sült vagdalt	2	Orjaleves-csigatészta Pince pörkölt Glm.tészta köret Csalamádé	3 10	Gyümölcsleves Párizsi sertésborda Vajas burgonya	2 10	Palócleves (sertéshússal) Rizsfelfújt Barack jam	2 3	
8. Laktóz- szegény	Zölds.karfiolleves Csirkecomb "Jóasszony módra" Petr.rizs köret	1 3	Laska tésztaleves Zöldborsófőzelék Rúdban sült vagdalt	1 3	Orjaleves-csigatészta Pince pörkölt Pásztor tarhonya Csalamádé	1 3 10	Hamis gulyásleves Kelkáposzta főzelék Csemege sertéssült	1 3 10	Palócleves (sertéshússal) Leveles lekváros táska sütemény	1 3	
											Megrendelő neve



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. Kéndioxid
15. Édesgyökér
16. Csillagfűrt



Zsuzsáné Várnai Éva-élelmezésvezető



Zsuzsa Vivien - dietetikus



Kékegyi András - konyhavezető



Csernók László - szakács mester