MENÜ ÁRA: 2.400,- FT.
KEDVEZMÉNYES ÉTKEZTETÉS: 2.000,- FT.

KISKUKTA KFT.
ÉTELMEGRENDELŐ

2026.év 48. hét

	Hétfő 11.23.		Kedd 11.24.		Szerda 11.25.		Csütörtök 11.26.		Péntek 11.27.	
1. A. menü	Jókai gyöngybab leves (sertéshús+füst.kolb.) Szilva töltelékes gombóc Fahéjas porcukorral szórva	1 2 3 10	Tavaszi zöldségleves Gombás apropecsenye Tepsis burgonya Csalamádé	1 3 10	Hamis gulyásleves Rakott brokkoli	1 2 3 10	Gyümölcsleves Csirkemellfilé Orly módra 1/2 Petr.rizs köret 1/2 Párolt zöld köret	1 2 3	Csontleves-epersz. Milánói szárnyas húsos rakott makaróni R.sajttal szórva	1 2 3 10
2. B. menü	Orjaleves-csiga tészta Tejfölös csirkemellpaprikás Szarvacska tészta köret Idény saláta	1 2 3 10	Zöldbableves Magyaros sertésmáj Párolt rizs köret Csalamádé	1 2 3	Hajdúsági burgonya l. (füst.tarja+főtt tojás+tejf. Házi kelt Ízes bukta (2db.)	1 2 3	Csurgatott tojásleves Kelkáposzta főzelék Csemege sertéssült	1 3 10	Karalábé krémleves Sertésborda "Vadász"módra (bacon+gomba) Vajas burgonya	1 2 3
3. C. menü	Sonkás kukoricával töltött palacsinta sajtmártással Petr.rizs köret	1 2 3	Rántott pulykamell fodrok szezámmaggal Margarinos burgonya Csalamádé	1 2 3	Feta sajttal bundázott sertésborda Korong burgonya Őszi befőtt	1 2 3	Gyros húscsíkok Vegyes köret Tzatziki saláta	1 2	Bélelt jércemellfilé (sajt+sonka+uborka) Vajas burgonya Csemege uborka	1 2 3
JOKER menü	Zsivány pecsenye (sertéstarja+f.kolbász+ füstölt szalonna) Burgonyapüré	1 2 3	Mustáros tejfölben sült sertésborda Párolt rizs köret	1 2 6	Fűszeres grill egész csirkecomb Friss zöldsaláta 1/2 Barna rizs köret	1	Borjúpaprikás (tejfölös) Apró galuska köret	1 2 3	Hagymás sertéscsülök Vajas burgonya Csemege uborka	1 2
4. D. menü	Tejfölös tökleves Tengeri halfilé sajtbundában Zöldborsós burgonyapüré	1 2 3 4	Tárkonyos csirke leves (csirkemellből) Frissen sült Meggyes lepény	1 2 3 10	Tarka galuskaleves Paradicsomos-zöldséges jérceragu (cukkini+gomba) Barna rizzsel	1 3 10	Francia hagymaleves Bazsalikomos sertéscsíkok Taréjos cső tészta	1 2 3 10	Csontleves-epersz. Sütőtökfőzelék Stefánia vagdalt	1 2 3 10
5. Cukormentes	Tejfölös tökleves Tengeri halfilé sajtbundában Zöldborsós burgonyapüré (80+80g) **Szénhidrát: 60 gr.**	1 2 3 4 11	Tavaszi zöldségleves Magyaros sertésmáj Párolt rizs (50/125g) Csalamádé **Szénhidrát: 60 gr.**	1 3 10 11	Hamis gulyásleves Rakott brokkoli (250+25/400g) **Szénhidrát: 60 gr.**	1 2 3	Francia hagymaleves Bazsalikomos sertéscsíkok Taréjos cső tészta (50/125g) **Szénhidrát: 60 gr.**	1 2 3 11	Csontleves-epersz. Sütőtökfőzelék Stefánia vagdalt **Szénhidrát: 60 gr.**	1 2 3 10 11
6. Zsír-rost fűszer-szegény	Tökleves Tengeri halfilé sajtbundában Burgonya püre-Kompót	1 2 3 4	Tárkonyos csirke leves (csirkemellből) Meggyes piskóta kocka	1 2 3 10	Tarka galuskaleves Cukkinis jérceragu Barna rizzsel	1 3 10	Gyümölcsleves Bazsalikomos sertésragu Taréjos cső tészta	1 2 3	Csontleves-epersz. Sütőtökfőzelék Vagdalt steak	1 2 3 10
7. Glutén-szegény	Jókai gyöngybab leves (s.hús+füst.kolb.) Glm. Kevert almás Jam	2 3	Tavaszi zöldségleves Gombás apropecsenye Tepsis burgonya Csalamádé	10	Hamis gulyásleves Rakott brokkoli	2 3 10	Gyümölcsleves Cs.mellfilé Orly m. 1/2 Petr.rizs köret 1/2 Párolt zöld köret	2 3	Csontleves Milánói sz.húsos rakott glm.tészta R.sajttal szórva	2 10
8. Laktóz-szegény	Jókai gyöngybab leves (s.hús+füst.kolb.) Szilva töltelékes gombóc Fahéjas porcukorral	1 3	Tavaszi zöldségleves Gombás apropecsenye Tepsis burgonya Csalamádé	1 3 10	Hamis gulyásleves Rakott brokkoli	1 3 10	Gyümölcsleves Cs.mellfilé Orly m. 1/2 Petr.rizs köret 1/2 Párolt zöld köret	1 3	Csontleves-epersz. Milánói sz.húsos rakott makaróni Lm.sajttal szórva	1 3 10



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. *Szezámmag*
10. *Zeller*
11. *Édesítőszer*
12. *Rákfélék*
13. *Puhatestűek*
14. *Kéndioxid*
15. *Édesgyökér*
16. *Csillagfürt*



Zsuzsáné Várnai Éva-élelmezésvezető



Zsuzsa Vivien - dietetikus



Kékegyi András - konyhavezető



Csernók László - szakács mester

Megrendelő neve

Ételeinkhez jó étvágyat kívánunk!