

MENÜ: 35. hét	Leves 1.	Leves 2.	A menü	B menü	C menü	D menü	E menü
Hétfő 08-25	Húsgombóc leves G,T,TS	Csokonai Leves G,T,TS	Mustáros Pácban Érlelt Fűszeres Sertés Karaj Pecsenyelevében Tört Burgonya	Tandori Csirke Lángossal G,T,TS	Fűszeres Túróval, Baconnal Töltött Sertés Szelet Rántva Rizi-Bizi G,T,TS	Tarhonyás hús G,T,TS	Sajt alatt sült csirke, párolt rizs, párolt zöldség T,TS
Kedd 08-26	Tárkonyos vadragu leves G,T,TS	Fahéjas nyári alma leves T,TS	Bundázott Csáti Csirke Mell Kukoricás Rizs G,T,TS	Rántott Halfilé Burgonya Püré G,T,TS	Toros Káposzta	Itáliai Csirke Mell Sült Burgonya G,T,TS	Savanyú Burgonya Főzelék Fasírt G,T,TS
Szerda 08-27	Mexikói bableves G,T,TS	Sóska Leves csirkegombóccal G,T,TS	Sajttal Sonkával Töltött Karaj Rántva Sült Burgonya G,T,TS	Mozzarelával Medvehagymával Töltött Csirke Mell pankómorzsában, rántva Petrezselymes Rizs G,T,TS	Házi szilvás Gombóc Fahéjas Szórttal, Vanilliás Tejföl G,T,TS	Tejfölös Paprikás Csirke Comb Galuska G,T,TS	Áfonyás vadragu, tanyasi tarhonya G,T,TS,
Csütörtök 08-28	Zöldbab Leves G,T,TS	Görögdinnye krémleves T,TS	Milánói Sertés Borda G,T,TS	Füstölt Sajttal Kukoricával Töltött Csirke Mell Tekercs Szalma Batáta, Sült Zöldség G,T,TS	Cigány Pecsénye Fűszeres házi, petrezselymes mogyoróburgonya	Tavaszi Zöldséges Halfilé Csőben Sütve jázmin Rizs T,TS,	Töltött Paprika Paradicsom Mártásban ½ Tört Burgonya
Péntek 08-29	Bakonyi betyárgulyás leves G,T,TS	Cukkini krémleves levesgyönggyel G,T,TS	Tökmagvas Karaj Bundában Forgatott Burgonya G,T,TS	Orosházi Tarhonyás Csirke G,T,TS,	Magyaróvári Sertés Borda francia Burgonya Püré G,T,TS	Pulyka Orly Módra Gombás Rizs G,T,TS	Arany Galuska Vanilla Sodó G,T,TS

Allergének: G=glutén; T=tejféle; Ts=tojás; OM=olajos magvak
 Étlap változtatás jogát fent tartjuk

