

## É T L A P

Jó étvágyat kíván a Nyári Chef Kft.

ÉTELRENDELÉS H.-Szo.: Tel.:06 20 92 46 500

(Az étlap változtatásának jogát fenntartjuk. ÉTEL LEMONDÁS 72 ÓRÁVAL MEGELŐZŐ NAPON!)

Konyha – Gyula, Dobozi út 28. A hónap 20-ik napjáig kérnénk rendezni az előfizetést!

Diabétesz Gluténmentes

Kímélő - Laktómentes

| 2025. február 17-22. | „A” Ajánlat<br>Ára:1500.-Ft.                                                          | „B” Ajánlat<br>Ára:2300.-Ft.                                                                         | „Fitness” Ajánlat<br>Ára:2300.-Ft.                                                   | „Vegetáriánus”<br>Ajánlat<br>Ára:2300.-Ft.                                                      | „Diabétesz” Ajánlat<br>Ára:2300.-Ft.                                         | „Kímélő” Ajánlat Ára:<br>2300.-Ft.                                                    |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Hétfő</b>         | Francia hagymakrémleves<br>Temesvári sertéstokány<br>Tészta<br>Savanyúság (1,2,4)     | Francia hagymakrémleves<br>Erzsébet szelet csirkemellből<br>Petrezselymes burgonya<br>Befőtt (1,2,4) | Szűzpecsenye suvide<br>Joghurtos saláta<br>Töltött burgonya (4,)                     | Francia hagymakrémleves<br>Rántott gombafejek<br>Petrezselymes-burgonya<br>Tartármártás (1,2,4) | Francia hagymakrémleves<br>Temesvári sertéstokány<br>Párolt rizs<br>(4) alma | Píritott tésztaleves<br>Párolt sertésszelet<br>Petrezselymes burgonya<br>(1,2)        |
| <b>Kedd</b>          | Tarhonyaleves<br>Csirkemell Orly módra<br>Zöldséges rizs<br>(1,2,4)                   | Tarhonyaleves<br>Sertés sült<br>Meggymártás<br>Krokett (1,2,4,)                                      | Csirkemell garnélával és<br>zöldségekkel töltve<br>Krokett<br>Narancs ragu (1,2,4,8) | Tarhonyaleves<br>Grillezett camembert sajt<br>Krokett<br>Áfonya mártás (1,2,4)                  | Zöldborsóleves<br>Sertés sült<br>Meggymártás<br>Főtt burgonya (1,4)          | Zöldborsóleves<br>Csirkemell roston<br>Meggymártás<br>Főtt burgonya (1,2)             |
| <b>Szerda</b>        | Erdei gyümölcsleves<br>Burgonyafőzelék<br>Sült kolbász (1,2,4)                        | Erdei gyümölcsleves<br>Dubarry csirkecombfilé<br>Rizibizi<br>(1,2,4)                                 | Haltekeres<br>Sósomogyorós paraj ragu<br>Jázmin rizs (1,8)                           | Erdei gyümölcsleves<br>Burgonyafőzelék<br>Szójafasírt (1,2,3,4)                                 | Erdei gyümölcsleves<br>Sertésszelet roston<br>Rizibizi<br>Savanyúság (4)     | Almaleves<br>Haltekeres parajjal töltve<br>Párolt rizs<br>Bazsalikom mártás (8)       |
| <b>Csütörtök</b>     | Babgulyás<br>Sztrapacska (1,2,4)                                                      | Csontlé<br>Édes-savanyú csirkemell<br>csíkok<br>Currys rizs<br>Sütemény (1,2,4)                      | Háromsajtos pestos farfalle<br>Trópusi gyümölcs smoothie<br>(1,2,4)                  | Bableves<br>Sztrapacska<br>Alma<br>(1,2,4)                                                      | Babgulyás<br>Rizsfelfűjt<br>Málna öntet<br>(1,4)                             | Sertés raguleves<br>Rizsfelfűjt<br>(1,)                                               |
| <b>Péntek</b>        | Felesborsó leves<br>Sajttal-sonkával töltött pulyka<br>Burgonyapüré<br>(1,2,4,)       | Felesborsó leves<br>Rakott karfiol<br>Befőtt (1,2,4)                                                 | Pulykamell roston<br>Karamellizált gyümölcsök<br>Mogyoró burgonya<br>(1,2,4)         | Felesborsó leves<br>Rakott zöldségek<br>Befőtt (1,2,4)                                          | Felesborsó leves<br>Rakott karfiol<br>(1,4)                                  | Lebbencsleves<br>Finomfőzelék<br>Párolt pulykamell<br>(1,2)                           |
| <b>Szombat</b>       | Vegyes gyümölcsleves<br>Rántott tarja<br>Petrezselymes burgonya<br>Savanyúság (1,2,4) | Tejfölös burgonyaleves<br>Roston sült csirkemell<br>Tejszínes gombamártás<br>Vegyes köret (1,2,4)    | Baconba göngyölt csirkecomb<br>Joghurtos csíra<br>basmati rizs (4)                   | Tejfölös burgonyaleves<br>Tejszínes-gombás cukkini<br>Párolt rizs<br>(1,4)                      | Csontleves<br>Flekkén<br>petrezselymes burgonya<br>savanyúság (1,2,)         | Margarin galuskaleves<br>Sült csirkecomb<br>Burgonyapüré<br>Petrezselyem mártás (1,2) |

## Megrendelő lap

Név: \_\_\_\_\_ É T L A P 2025. február 17-22-ig.

Szállítási cím: \_\_\_\_\_



Ételrendelés telefonon díjtalan kiszállítással 7-8 óráig! Szállítási díj 8:00 óra után 500.-Ft /Cím

Szép kártyák/Utalványok:



Az ételek csomagolási díja egyszer használatos dobozban, menünként 250-Ft

Az ételhordóban szállított ételeket fogyasztás előtt kérjük hűtőben /0-5°C-on. tárolja.

Az étel eltarthatóság: 24 óra/. Az ételt fogyasztás előtt mikrohullámú sütőben 900w-on 3 percig melegítse!

Tisztelt Előfizetőnk! Iroda: H-P: 8:00-13:00 Fizetés: Kedd, Csüt: 7:30-13:00

**A névvel és szállítási címmel kitöltött étlapot hétfőtől-csütörtökig****szíveskedjenek leadni, és a leadáskor megrendelt menüt kifizetni,****mert csak akkor tudjuk a következő hét hétfőn az ebédet szállítani!****A megrendelőn jelölje be számmal, hogy hány adagot kér!**

| Ajánlat ára:<br>2 300 Ft | HÉTFŐ | KEDD | SZERDA | CSÜTÖRTÖK | PÉNTEK | SZOMBAT | VASÁRNAP |
|--------------------------|-------|------|--------|-----------|--------|---------|----------|
| „A” menü                 |       |      |        |           |        |         |          |
| „B” menü                 |       |      |        |           |        |         |          |
| „Fitness” menü           |       |      |        |           |        |         |          |
| Vegetáriánus             |       |      |        |           |        |         |          |
| Diabétesz                |       |      |        |           |        |         |          |
| Epekímélő                |       |      |        |           |        |         |          |

Az ételeink a következő allergéneket tartalmazhatják: Tojás (1) Glutén és gabonafélék (2) Szója (3) Tej (4) Mustár (5) Szezám (6) Diófélék (7) Halak (8) Zeller (9)

Megértésüket köszönjük!