

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

2025. június 16-21.	„A” Ajánlat Ára:1500.-Ft.	„B” Ajánlat Ára:2300.-Ft.	„Fitness” Ajánlat Ára:2300.-Ft.	„Vegetáriánus” Ajánlat Ára:2300.-Ft.	„Diabétesz” Ajánlat Ára:2300.-Ft.	„Kímélő” Ajánlat Ára: 2300.-Ft.
Hétfő	Olasz zöldségleves Palóc szelet Burgonyapüré (1,4,8)	Olasz zöldségleves Póréhagymás rántott csirkecomb Burgonyapüré (1,2)	Mustáros karajszelet Currys rizs Joghurtos uborka hasábok (4,5)	Olasz zöldségleves Almával töltött rántott sajt Áfonyalekvár Pároltrizs (1,2,4)	Olasz zöldségleves Grillezett csirkemell Párolt édesburgonya uborka hasábok	Olasz zöldségleves Párolt sertésszelet Héjában főtt burgonya Petrezselyem mártás(1)
Kedd	Csontleves Bakonyi csirkemell kockák Galuska (1,2,4)	Csontleves Sült csülök Hagymás tört burgonya Párolt káposzta (2)	Parajos túróval töltött haltekeres Burgonyakroket, kapormártás Trópusgyümölcs smoothie 1,4,8	Fejtett bableves Zöldséges bulgur rizottó Sült paradicsom(1)	Csontleves Vajban párolt brokkolis sertésszelet Párolt rizs (4)	Csontleves Cukkini bazsalikom tészta Párolt csirkemell (1,,2)
Szerda	Gulyásleves Ferdinánd tekeres Vanília sodó (1,2,4)	Tárkonyos burgonyaleves Chilibabos sertéshúskockák Párolt rizs Savanyúság (1,2,4)	Fűszeres csirkemell csíkok joghurtos zöldségek mogyoró burgonya Málna ivólé (1,2,4)	Málnaleves Burgonya paprikás zöldborsóval Uborkasaláta (2,4)	Tárkonyos burgonyaleves Sajttal,sonkával töltött pulykamell rolád Rizibizi , meggybefőtt 1,4	Szárnas raguleves Rizsfelfűjt Alma (1-4)
Csütörtök	Májgaluskaleves Rakott kelkáposzta	Zöldborsóleves Rántott sertésláb filé (1,2,4) Burgonyapüré Tartármártás	Olívás saláta Tonhalas pennne Körte smoothi (2,4,8)	Bazsalikom paradicsomleves Gombás karfiol suflé Sajtmártás (1,2,4)	Zöldborsóleves Töltött káposzta Alma 1,4	Grízgaluska leves Heck filé roston (1,4,8) Petrezselymes burgonya
Péntek	Zellerkrémleves Marhapörkölt főtt burgonya (1,4,9)	Zellerkrémleves Csirkemell tanyasi módra Röszti ,Alma (1,2,4,9)	Chiamagvas ananász puding csirkemell saslik zöldségekkel Petrezselymes burgonyagolyók (4)	Zellerkrémleves Snidlinges házisajt roston Petrezselymes burgonya Tartármártás (1,4,9)	Zellerkrémleves Csirkemell tanyasi módra Sült édesburgonya (1-4)	Zellerkrémleves Grill csirkemell Parajfőzelék (4,9)
Szombat	Tárkonyos zöldségleves Párizsi csirkemell Burgonyapüré (1,2,4,)	Tárkonyos zöldségleves Sörös ,mustáros sertésborda steakburgonya ,friss saláta (1,2,4)	Pulykamell tekeres fetasajttal Lime chatni Friss salátacsíkok (5)	Nádasdy gombócleves Zöldséges rizottóval töltött kelkáposzta veluté mártással Ízspalacsinta (1,2,4)	Nádasdy gombócleves Pulykamell tekeres fetasajt Zöldfűszeres mártás Rizibizi (1,4)	Zöldségleves Párolt pulykamell Petrezselymes rizs, Befőtt(1-4)

Kímélő – Laktózmentes

Megrendelő lap

Név: _____ É T L A P 2025. június 16-21-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, menüként 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: 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!