

( 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**

| 2025.Áprils 28-<br>Május 03. | „A”Ajánlat<br>Ára :1500.-Ft.                                                     | „B”Ajánlat<br>Ára : 2300.-Ft.                                                                  | „Fitness”Ajánlat<br>Ára : 2300.-Ft.                                         | „Vegetáriánus”Ajánlat<br>Ára : 2300.-Ft.                                  | „Diabétesz”Ajánlat<br>Ára : 2300.-Ft.                                                            | „Kímélő” Ajánlat<br>Ára : 2300.-Ft.                                  |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| <b>Hétfő</b>                 | Kertészleves<br>Rizseshús<br>(1,2,4,)                                            | Kertészleves<br>Sajt,sokával töltöt pulykamell<br>Petrezselymes burgonya<br>Savanyúság (1,2,4) | Tengeri halfilé<br>kapos garnéla ragu<br>Jázmin rizs (4,8)                  | Kertészleves<br>Padlizsán pörkölt<br>Köles<br>Sütemény (1,2,4)            | Kertészleves<br>Sajt,sokával töltöt<br>pulykamell ,Petrezselymes<br>burgonya, Savanyúság<br>(1,) | Kertészleves<br>Párolt halfilé<br>Párolt rizs<br>Citromfű mártás (8) |
| <b>Kedd</b>                  | Tejfölös káposztaleves<br>Sült csülök<br>Tepsis burgonya<br>(2,4)                | Magyaros gombaleves<br>Zöldorsófőzelék<br>Fasírt<br>Alma (1,2,4,)                              | Pulykamell pankómorzában<br>Párolt zöldkörtet<br>Eper turmix<br>(1,2,4,)    | Gombaleves<br>Zöldborsófőzelék<br>Burgonyafasírt (1,2,4)                  | Tejfölös káposztaleves<br>Zöldorsófőzelék<br>Fasírt<br>Alma (1,2,4,)                             | Csontleves<br>Párolt pulykamell<br>Burgonyafőzelék<br>(1,2,)         |
| <b>Szerda</b>                | Fahéjas szilvaleves<br>Zöldséges apróhús<br>(4)                                  | Fahéjas szilvaleves<br>Párizsi csirkemell<br>Zöldséges rizs<br>Befőtt (1,4)                    | Zöldséges ,szardellás spagetti<br>smoothie<br>(2,4)                         | Fahéjas szilvaleves<br>Paradicsomos babragu<br>Párolt rizs (4)            | Fahéjas szilvaleves<br>Csirkemell joghurtos<br>pácban,zöldséges<br>jázminrizs (4)                | Almaleves<br>Cukkinis karaj<br>burgonyával sütve                     |
| <b>Csütörtök</b>             | Lencsegulyás<br>Mákosguba vanília sodóval<br>(1,2,4)                             | Karfiol leves<br>Krumplipaprikás kolbásszal<br>Savanyúság (1,2,4)                              | Szárnyashúsgombócok<br>Pang-gang mártásban<br>Currys rizs ,salátamix (1)    | Karfiol leves<br>Körtével töltött rántott sajt<br>Burgonyapüré(1,2,4)     | Karfiol leves<br>Szárnnyashúsgombóc,köles<br>Paradicsom mártás(1,4)                              | Almaleves<br>Natur csirkemell, köles<br>Bazsalikom mártás            |
| <b>Péntek</b>                | Citromos zöldségleves<br>Sertés sült Jóasszony módra<br>Burgonyapüré<br>(1,2,4,) | Citromos zöldségleves<br>Halpaprikás<br>Galuska ,savanyúság<br>(1,2,4,8)                       | Rántott mozzarella<br>Édesburgonya püré<br>Jogonézsaláta<br>(1,2,4)         | Citromos zöldségleves<br>Gombapaprikás<br>Galuska, savanyúság<br>(1,2,4,) | Citromos zöldségleves<br>Sertés sült gombaraguval<br>Édesburgonyapüré,jégsalá<br>ta (4)          | Citromos zöldségleves<br>Párolt sertéshús<br>Petrezselymes burgonya  |
| <b>Szombat</b>               | Zöldbableves<br>Körömpörkölt<br>Főtt burgonya<br>(1,2,4,)                        | Zöldbableves<br>Csirkecomb rántva<br>Rizibizi<br>Befőtt (1,2,4)                                | Szűzermék roston<br>Zöldbors mártás<br>Rizottóval töltött paradicsom<br>(4) | Zöldbableves<br>Rizses lecsó (1,2,4)                                      | Húsleves<br>Csirkemell roston<br>Rizibizi<br>Alma (1)                                            | Húsleves<br>Marhacomb párolva<br>Zöldségpüré<br>párolt rizs (1,5,9)  |

## Megrendelő lap

Név: \_\_\_\_\_ É T L A P 2025.Április 28- Május 03.ig.

| Ajánlat ára:2300Ft | Hétfő | Kedd | Szerda | Csütörtök | Péntek | Szombat | Vasárnap |
|--------------------|-------|------|--------|-----------|--------|---------|----------|
| „A”menü            |       |      |        |           |        |         |          |
| „B”menü            |       |      |        |           |        |         |          |
| „Fitness”<br>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)

## 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 dobozba menünként 250-Ft

Az ételhordóban szállított, ételeket még nem fogyassza el addig kérjük hűtőbe /0-5°C-on. tárolja az „étel eltarthatóság: 24 óra”/ és fogyasztás előtt mikrohullámú sütőben 900w-on 3 percig melegíteni!

**Tisztelt Előfizetőink! Iroda nyitva tartása: K-Cs: 8-13-ig.**Kérjük, hogy a következő hétre /A névvel és szállítási címmel / kitöltött étlapot, hétfőtől-csütörtökig szíveskedjenek leadni és a leadáskor a megrendelt menüt kifizetni, mert csak akkor tudjuk a következő hét hétfőn az ebédet A megrendelón jelölje be számmal, hogy mennyi adagot kér!

Megértésüket köszönjük!