

## 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 – Laktózmentes

| 2024. november<br>11-16. | „A” Ajánlat<br>Ára:2000.-Ft.                                                     | „B” Ajánlat<br>Ára:2000.-Ft.                                                                     | „Fitness” Ajánlat<br>Ára:2000.-Ft.                                          | „Vegetáriánus”<br>Ajánlat<br>Ára:2000.-Ft.                                | „Diabétesz” Ajánlat<br>Ára:2000.-Ft.                                         | „Kímélő” Ajánlat Ára:<br>2000.-Ft.                                                 |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Hétfő                    | Kertészleves<br>Rizseshús<br>Savanyúság<br>(1,2,4,)                              | Kertészleves<br>Sajt, sokával töltött pulykamell<br>Petrezselymes burgonya<br>Savanyúság (1,2,4) | Tengeri halfilé<br>kapros garnéla ragu<br>Jázmín rizs (4,8)                 | Kertészleves<br>Padlizsán pörkölt<br>Köles<br>Sütemény (1,2,4)            | Kertészleves<br>Rizseshús<br>Savanyúság (1,)                                 | Kertészleves<br>Párolt halfilé<br>Párolt rizs<br>Citromfű mártás (8)               |
| Kedd                     | Tejfölös káposztaleves<br>Sült csülök<br>Tepsis burgonya<br>Savanyúság (2,4)     | Magyaros gombaleves<br>Zöldorsófőzelék<br>Fasírt, Alma (1,2,4,)                                  | Pulykamell pankómorzsában<br>Párolt zöldköret<br>Eper turmix<br>(1,2,4,)    | Gombaleves<br>Zöldborsófőzelék<br>Burgonyafasírt (1,2,4)                  | Tejfölös káposztaleves<br>Sült oldalas<br>Tepsis burgonya<br>Savanyúság (4)  | Csontleves<br>Párolt pulykamell<br>Burgonyafőzelék<br>(1,2,)                       |
| Szerda                   | Fahéjas szilvaleves<br>Zöldséges apróhús<br>(4)                                  | Fahéjas szilvaleves<br>Párizsi csirkemell<br>Zöldséges rizs<br>Befőtt (1,4)                      | Zöldséges ,szardellás<br>spagetti, smoothie<br>(2,4)                        | Fahéjas szilvaleves<br>Paradicsomos babragu<br>Párolt rizs (4)            | Fahéjas szilvaleves<br>Zöldséges apróhús<br>(4)                              | Almaleves<br>Cukkinis karaj burgonyával<br>sütve                                   |
| Csütörtök                | Lencsegyulás<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>Szárnyashúsgombóc, köles<br>Paradicsom mártás (1,4)         | Almaleves<br>Natur csirkemell, köles<br>Bazsalikom mártás                          |
| Péntek                   | 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>Jogonézes saláta<br>(1,2,4)      | Citromos zöldségleves<br>Gombapaprikás<br>Galuska, savanyúság<br>(1,2,4,) | Citromos zöldségleves<br>Sertés sült Jóasszony módra<br>,burgonyapüré<br>(4) | Citromos zöldségleves<br>Párolt sertéshús<br>Petrezselymes burgonya<br>Alma mártás |
| Szombat                  | Zöldbableves<br>Körömpörkölt<br>Főtt burgonya<br>Savanyúság (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 2024. november 11-16-ig

Szállítási cím: \_\_\_\_\_



| Ajánlat ára:<br>2 000 Ft | HÉTFŐ | KEDD | SZERDA | CSÜTÖRTÖK | PÉNTEK | SZOMBAT | VASÁRNAP |
|--------------------------|-------|------|--------|-----------|--------|---------|----------|
| „A” menü                 |       |      |        |           |        |         |          |
| „B” menü                 |       |      |        |           |        |         |          |
| „Fitness” menü           |       |      |        |           |        |         |          |
| Vegetáriánus             |       |      |        |           |        |         |          |
| Diabétesz                |       |      |        |           |        |         |          |
| Epekímélő                |       |      |        |           |        |         |          |

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!

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!