

SZALÉZI MŰVEK étlap 2019.xlsx, NOVEMBER

Készítette: Kovács Enikő, élelmezésvezető

Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
"A" menü november 4. Csirkehúsleves zöldségekkel	"A" menü november 5. Zabgaluskás zöldségleves	"A" menü november 6. Almaleves	"A" menü november 7. Karfiolleves	"A" menü november 8. Lencseleves
Tejfölös burgonyafőzelék, sült hús	Bakonyi sertéstokány, párolt bulgur	Gyros, friss saláta	Pirított csirkemáj zöldborsóval és gombával, petrezselymes párolt rizs	Mákos nudli
november 11. Zöldséges vajgaluskaleves	november 12. Zellerkrémleves	november 13. Zöldséges tarhonyaleves	november 14. Burgonyakrémlev. zsemlekockával	november 15. Csurgatott tojásleves
Tejszínes parajfőzelék, főtt tojás, burgonyás vagdalt	Csáky rostélyos, majorannás párolt rizs	Cornflaks-es csirkemell, fokhagymás burgonyapüré	Erdélyi sertésragu, tészta	Halszeletek diós bundában, vajas finomfűszeres zöldségekkel
november 18. Kelkáposztás májgaluskaleves	november 19. Fűszeres paradicsomleves	november 20. Muronyi hagymaleves	november 21. Döbrentei bableves húsgombóccal	november 22. Halgaluskaleves
Zöldborsófőzelék, fűszeres csirkecsíkok	Kapros rakott zöldbab sertéshússal	Sertéspörkölt, teljeskiőrlésű galuska, savanyúság	Csicseriborsós rizottó barnarizzsel, savanyúság	Káposztás tészta
november 25. Marhahúsleves	november 26. Fokhagymakrémleves	november 27. Karalábéleves	november 28. Zöldborsóleves csirkegombóccal	november 29. Fahéjas szilvaleves
Fejtett babfőzelék, kolbász ragu	Brokkolis sertésszelet csőben sültve, petrezselymes burgonya	Paradicsomos, zöldséges tésztás csirke	Rizskoch csokoládéöntettel	Sült halfilé kuskusszal és zöldségekkel

TKL = Teljes kiőrlésű liszttel készítve!

RCP = Rama Combi Profival készítve!

Napi menü ára: **720 Ft/adag**
A változtatás jogát fenntartjuk!

Tel.szám: Felőtt étk.:33/355-739, Mobil: 30/556-40-00

Diákétkeztetés: 33/504-210