

Egyetem konyha

28. hét	Tízórai	A menü	B menü	Uzsonna
HÉTFŐ	Tejes kávé Kakaós csiga A: 1,2	Sajtkrém leves Panírozott hal szelet Rizi-bizi Befőtt A: 1,2,3,6	Sajtkrém leves Pince pörkölt Befőtt Kenyér A: 1,2	Turista sz. Margarin Magvas zsemle Retek A: 1,2
KEDD	Tea Hot-dog A: 2	Babgulyás Tejbedara Kenyér Gyümölcs A: 1,2,5	Babgulyás Túrós tészta Kenyér Gyümölcs A: 1,2,5	Pizzás csiga A: 2
SZERDA	Karamell tej Sonkakrém Zsemle Uborka A: 1,2	Zöldségleves Pirított csirkemáj Főtt burgonya Csemege uborka, Kenyér A: 1,2,5	Zöldségleves Pilisi ragú Kenyér A: 2,5	Gyümölcs joghurt Kifli A: 1,2
CSÜTÖRTÖK	Tea Vajkrém Szez.mag.zsemle Paradicsom A: 1,2,4	Húsgombóc leves Pulyka pörkölt Zöldborsófőzelék Kenyér A: 1,2,3,5	Húsgombóc leves Párizsi csirkemell Karottás rizs Csalamádé A: 1,2,3,5	Piskóta Gyümölcs A: 1,2,3
PÉNTEK	Kakaó Baromfi párizsi Rozsos zsemle Uborka A: 1,2	Ivólé Bakonyi sertés tokány Galuska Müzli A: 1,2,3,4	Ivólé Sült kolbász Paradicsomos káposzta Kenyér, Müzli A: 2,4	Kocka sajt Kifli A: 1,2

Az étlap változtatás jogát fenntartjuk!

Bíró Imréné
Főszakács

Odor László
Élelmezésvezető

Allergének: 1 Tej, 2 liszt, 3 tojás, 4 olajos magvak, 5 zeller, 6 hal.