

Egyetem konyha

<b>29. hét</b>	<b>Tízórai</b>	<b>A menü</b>	<b>B menü</b>	<b>Uzsonna</b>
<b>HÉTFŐ</b>	Tej Gabona pehely A: 1,2,4	Paradicsomleves Panírozott csirkemell Mexikói rizs Savanyú Gyümölcs A: 2,3,5	Paradicsomleves Sertés pörkölt Főtt burgonya Savanyú Gyümölcs A: 2,5	Herkules szalámi Margarin Sz.m.zsemle Uborka A: 2,4
<b>KEDD</b>	Tea Szendvics sonka Margarin Rozsos zsemle Paradicsom A: 2	Becsinált leves Túrós derelye, Porcukor Kenyér A: 1,2,,5	Becsinált leves Káposztás tészta Kenyér A: 1,2,5	Magvas pereg Gyümölcs A: 1,2,4
<b>SZERDA</b>	Tejes kávé Kalács A: 1,2,3	Zöldbab leves Vasi pecsenye Petr. burgonya Savanyú uborka, Gyümölcs A: 1,2,5	Zöldbab leves Harcsa paprikás Párolt rizs Gyümölcs A: 1,2,5,6	Kárpát szalámi Margarin Korpás zsemle Paprika A: 2
<b>CSÜTÖRTÖK</b>	Tea Vajkrém Császárszemle Paradicsom A: 1,2	Daragaluska leves Főtt virsli Sárgaborsó főzelék T.K.Kenyér, A: 2,3,5	Daragaluska leves Sült csirkecomb Párolt zöldség A: 2,5	Gabonás keksz Gyümölcs A: 1,2,4
<b>PÉNTEK</b>	Kakaó Zala felv. Margarin Rozsos zsemle Uborka A: 1,2	Gyümölcs saláta Pulyka rizottó A: 1	Gyümölcs saláta Carbonara  A: 1,2	Csokis croissant A: 1,2

Az étlap változtatás jogát fenntartjuk!

Bíró Imréné  
Főszakács

Odor László  
Élmezésvezető

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