



Nagykonyha Kft.



Hozzáadott cukormentes

DEC. A MENÜ B MENÜ

Köszöntjük Lázár, Olimpia nevű ellátottainkat!

K 12.17.	Tarhonyaleves (1,3) Egészben sült csirkemell, tejszínes kapormártással (1,7) Párolt bulgurral (1) 926,79 kcal 101,4 g CHO	Zöldséges húsgombóclevés (1,3,7,9) Burgonyafőzelék (1,7) Sertéspörkölttel (1) 1056,27 kcal 80,2 g CHO
--------------------	--	--

Köszöntjük Augustza, Gracián, Töhötöm nevű ellátottainkat!

SZ 12.18.	Májpgombóclevés (1,3,9) Székelykáposzta (1,7) 891,21 kcal 73,17 g CHO	Kelbimbólevés (1,3,7) Milánói makaróni sajttal (1,3,6,7) 1003,49 kcal 105,47 g CHO
---------------------	--	---

Köszöntjük Viola, Violetta, Dárió nevű ellátottainkat!

CS 12.19.	Brokkolikrémleves (1,3,7) Bakonyi csirkeragu (1,7) Szarvacska tésztával (1,3) 928,09 kcal 95,29 g CHO	Palócleves (1,7,10) Sajtos pogácsa (1,3,7) 722,5 kcal 54,1 g CHO
---------------------	--	---

Köszöntjük Teofil, Ignác nevű ellátottainkat!

P 12.20.	Magyaros burgonyaleves (1,6,10) Ananászos csirkeragu (1,7) Párolt rizszel 944,65 kcal 111,42 g CHO	Kertészleves (1,3) Csikós tokány (1,7) Orsó tésztával (1,3) 1051,62 kcal 100,56 g CHO
--------------------	---	--

Köszöntjük Tamás, Izidor nevű ellátottainkat!

SZ 12.21.	Tárkonyos csirkeraguleves (1,3,7,9) Aranygaluska vaníliásodóval (1,3,7,8) 1801,8 kcal 166,74 g CHO	Zöldség erőleves (1,3,9) Paprikás burgonya virslivel 737,04 kcal 71,42 g CHO
---------------------	---	---

Köszöntjük Zénó, Nina, Tifani nevű ellátottainkat!

V 12.22.	Fahéjas szilvaleves (1,7) Párizsi szelet (1,3,7) Burgonyapürével (7) 1072,57 kcal 134,74 g CHO	Köménymaglevés (1,3,7) Magyaros csirkemáj (1) Petrezselymes rizszel 862,39 kcal 109,53 g CHO
--------------------	---	---

Köszöntjük Viktória, Zétény, Zente nevű ellátottainkat!

H 12.23.	Reszelt tésztaleves (1,3) Finomfőzelék (1,7) Lecsós virslivel (1) 849,73 kcal 92,39 g CHO	Paradicsomleves betűtésztával (hozzáadott cukormentes) (1,3) Rántott halfilé (1,3,4) Petrezselymes burgonyával 912,78 kcal 111,66 g CHO
--------------------	--	--

Köszöntjük Ádám, Éva nevű ellátottainkat!

K 12.24.	Csontleves cérnametélttel (1) Debreceni töltött káposzta (1,3,7) 854,25 kcal 80,69 g CHO	Halászlé (4) Ajándék sütemény (1,3,7,8) 710,24 kcal 60,1 g CHO
--------------------	---	---



Hozzáadott cukormentes

DEC. A MENÜ B MENÜ

Köszöntjük Eugénia, Noel nevű ellátottainkat!

SZ 12.25.	Áldott, Békés Karácsonyi Ünnepeket kívánunk!
---------------------	--

Köszöntjük István nevű ellátottainkat!

CS 12.26.	Áldott, Békés Karácsonyi Ünnepeket kívánunk!
---------------------	--

Köszöntjük János, Lázár, Teodor nevű ellátottainkat!

P 12.27.	Legényfogó leves (1,7) Édesmorzsás nudli (1,3) 1170,34 kcal 157,82 g CHO	Csicseriborsó krémleves (1,7) Rántott sajt (1,3,7) Rizzi-bizivel 1335,2 kcal 153,24 g CHO
--------------------	---	--

Köszöntjük Kamilla, Tódor, Apor nevű ellátottainkat!

SZ 12.28.	Sóskaleves (1,7) Rakott burgonya (1,3,6,7,10) 974,4 kcal 92,76 g CHO	Színes zöldségleves (1) Kelkáposztafőzelék (1) Majorannás sertésraguval (1) 828,56 kcal 75,64 g CHO
---------------------	---	--

Köszöntjük Tamás, Tamara nevű ellátottainkat!

V 12.29.	Köménymaglevés (1,3,7) Párolt sertészelet, meggy mártás, Pirított dara (1,7) 1203,40 kcal 142,32 g CHO	Gulyásleves csipetkével (1,3) Tejfölös sonkás makaróni (1,3,6,7) 1143,32 kcal 103,34 g CHO
--------------------	---	---

Köszöntjük Dávid, Hunor, Zoárd nevű ellátottainkat!

H 12.30.	Burgonyakrémleves (1,3,7) Penne Arrabbiata (1,3,7) 832,87 kcal 122,01 g CHO	Csorbaleves (1,7) Lecsós csirketokány (1,7) Párolt rizszel 1092,4 kcal 103,03 g CHO
--------------------	--	--

Köszöntjük Szilveszter, Donáta nevű ellátottainkat!

K 12.31.	Lencsegulyás (1,3) Sütemény (1,3,7) 788,2 kcal 107 g CHO	Tavaszi zöldségleves (1,3,9) Sült hurka, párolt lilakáposzta Hagymás tört burgonya 879,55 kcal 92,83 g CHO
--------------------	---	---

ALLERGIÁT VAGY INTOLERANCIÁT OKOZÓ ANYAGOK ÉS TERMÉKEK

- 1 - Glutént tartalmazó gabona.
- 2 - Rákfélék és azokból készült termékek.
- 3 - Tojás és abból készült termékek.
- 4 - Halak és azokból készült termékek.
- 5 - Földimogyoró és abból készült termékek.
- 6 - Szójabab és abból készült termékek.
- 7 - Tej és abból készült termékek.
- 8 - Diófélék.
- 9 - Zeller és abból készült termékek.
- 10 - Mustár és abból készült termékek.
- 11 - Szezámag és abból készült termékek.
- 12 - Kén-dioxid.
- 13 - Puhatestűek.
- 14 - Csillagfűrt



Az árubeszerzéstől függően az ételválogatás jogát fenntartjuk. A nyomdai hibákért felelősséget nem vállalunk.

Cégünk felhívja tisztelt ügyfeleink figyelmét, hogy az ételeket a tárgynapon frissen készítjük, a 15 év feletti korcsoport részére, a HACCP minőségbiztosítási rendszer és az ANTSZ előírásai alapján. A készhezvételől számított 30 percen belül fogyasztandó, lehűlés esetén melegíteni (80°C kritérium) szíveskedjenek. Diétás étkezést nem tudunk biztosítani.

A menülap leadási határideje tárgyhónap 15-e. Kérjük a megadott időpontig küldje vissza részünkre. Köszönjük!



A kedvenc ételek listájából az alábbiak kerültek a decemberi étlapra:

- rántott halfilé
- töltött káposzta
- paradicsomleves betűtésztával
- sárgaborsófőzelék
- túrós csusza



A kedvenc ételek listájából az alábbiak kerülnek a januári étlapra:

- dejes metélt
- fűszeres túróval töltött sertésborda
- chilis bab
- süttőkrémleves
- nyírségi gombóclevés



TOVÁBBI RÉSZLETEKÉRT KERESSEN MINKET:

INFORMÁCIÓ: 06 70 677 5679

RENDELÉSET AZ ADOTT NAPOK RUBLIKÁJÁBA ÍRT MEGFELELŐ BETŰVEL JELELJE: ITT VÁGJA LE ÉSKITŰLTVE A FUTÁRRAL KÜLDJE VISSZA SZÁMUNKRA!

2024. DECEMBER

K 12.17.	<input type="checkbox"/>	SZ 12.25.	<input type="checkbox"/>
SZ 12.18.	<input type="checkbox"/>	CS 12.26.	<input type="checkbox"/>
CS 12.19.	<input type="checkbox"/>	P 12.27.	<input type="checkbox"/>
P 12.20.	<input type="checkbox"/>	SZ 12.28.	<input type="checkbox"/>
SZ 12.21.	<input type="checkbox"/>	V 12.29.	<input type="checkbox"/>
V 12.22.	<input type="checkbox"/>	H 12.30.	<input type="checkbox"/>
H 12.23.	<input type="checkbox"/>	K 12.31.	<input type="checkbox"/>
K 12.24.	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>



Kérjük írja meg számunkra kedvenc ételének nevét, melyet felhasználunk majd a következő étlapjainkon.

1

2

3