

2025. MÁJUS

CS 05.01.	<input checked="" type="checkbox"/>	P 05.09.	<input type="checkbox"/>
P 05.02.	<input type="checkbox"/>	SZ 05.10.	<input type="checkbox"/>
SZ 05.03.	<input type="checkbox"/>	V 05.11.	<input type="checkbox"/>
V 05.04.	<input type="checkbox"/>	H 05.12.	<input type="checkbox"/>
H 05.05.	<input type="checkbox"/>	K 05.13.	<input type="checkbox"/>
K 05.06.	<input type="checkbox"/>	SZ 05.14.	<input type="checkbox"/>
SZ 05.07.	<input type="checkbox"/>	CS 05.15.	<input type="checkbox"/>
CS 05.08.	<input type="checkbox"/>	P 05.16.	<input type="checkbox"/>

VACSORA AJÁNLAT

V 05.04.	<input type="checkbox"/>	V 05.11.	<input type="checkbox"/>
V 05.18.	<input type="checkbox"/>	V 05.25.	<input type="checkbox"/>

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

ADATAIM

NÉV:

CÍM:

AJTÓ KÓD: KULCS:

TEL:

RENDELÉSET AZ ADOTT NAPOK RUBLIKÁJÁBA ÍRT MEGFELELŐ BETŰVEL JELELJE! ITT VÁGJA LE ÉSKITŐLTVÉ A FUTÁRRAL KÜLDJÉ VISSZA SZÁMUNKRA!

MÁJ.	A MENÜ	B MENÜ
Köszöntjük Fülöp, Jakab nevű ellátottainkat!		
CS 05.01.	munka ünnepe	
Köszöntjük Zsigmond, Zoé, Minerva nevű ellátottainkat!		
P 05.02.	Hamis gulyásleves (1,3) Sült csirkemell tejszínes kapormártással (1,7) Párolt rizszel 858 kcal 103 g CHO	Márgombóclevés (1,3,9) Zöldborsófőzelék (hozzáadott cukormentes) (1,7) Csirkepörkölttel (1) 985 kcal 97 g CHO
Köszöntjük Tímea, Irma, Jakab nevű ellátottainkat!		
SZ 05.03.	Csontleves cérnametélttel (1) Burgonyafőzelék (1,7) Húsgolyóval (1) 1068 kcal 92 g CHO	Zelleres paradicsomleves (hozzáadott cukormentes) (1,3,9) Rakott zöldbab (1,7) 1049 kcal 101 g CHO
Köszöntjük Mónika, Flórián nevű ellátottainkat!		
V 05.04.	Fokhagymakrémleves (1,7) Rántott sajt (1,3,7) Petrezselymes rizszel 1193 kcal 139 g CHO	Daragaluskaleves (1,3) Magyaros sertéstokány (1) Főtt burgonyával 1019 kcal 102 g CHO
Köszöntjük Györgyi, Adrián, Gotthárd nevű ellátottainkat!		
H 05.05.	Tavaszi zöldségleves (1,3,9) Temesvári sertéstokány (1,7) Orsó tésztával (1,3) 996 kcal 99 g CHO	Magyaros karfiolleves (1,3) Gombás-tejszínes pulykacsikok (1,7) Párolt bulgurral (1) 860 kcal 106 g CHO
Köszöntjük Ivett, Frida, Tamara nevű ellátottainkat!		
K 05.06.	Fahéjas szilvaleves (1,7) Brassói aprópecsenye (1) Sült burgonyával 1234 kcal 135 g CHO	Zúzagulyás (1,3) Sajtós tejfölös makaróni (1,3,7) 838 kcal 85 g CHO
Köszöntjük Gizella, Bendegúz, Gusztáv nevű ellátottainkat!		
SZ 05.07.	Tárkonyos csirkeraguleves (1,3,7,9) Sütemény (1,3,7) 672 kcal 68 g CHO	Muskotályos körteleves (hozzáadott cukormentes) (7) Halpogácsa (1,3,4) Kukoricás rizszel 937 kcal 128 g CHO
Köszöntjük Mihály, Stella, Győző nevű ellátottainkat!		
CS 05.08.	Brokkolikrémleves (1,7) Bácskai rizseshús 1025 kcal 100 g CHO	Kelkáposztaleves (1,7) Hentes tokány (1,6) Főtt burgonyával 933 kcal 79 g CHO

MÁJ.	A MENÜ	B MENÜ
Köszöntjük Gergely, Alberta, Édua nevű ellátottainkat!		
P 05.09.	Tejfölös karalábéleves (1,7) Stefánia vagdalt (1,3,7) Burgonyapürével (7) 1002 kcal 114 g CHO	Lebbencsleves (1,3) Tökfőzelék (hozzáadott cukormentes) (1,7) Sertéspörkölttel (1) 867 kcal 55 g CHO
Köszöntjük Ármin, Pálma, Mira nevű ellátottainkat!		
SZ 05.10.	Palócleves (1,7,10) Mákos aranygaluska (1,3) Vanília sodóval (7) 1005 kcal 134 g CHO	Zöldséges brokkolileves (1) Penne Arrabbiata (1,3,7) 735 kcal 107 g CHO
Köszöntjük Ferenc, Fabriciusz nevű ellátottainkat!		
V 05.11.	Vegyes gyümölcsleves (1,7) Mexikói csirketokány (1) Párolt rizszel 953 kcal 151 g CHO	Fejtett bableves (hozzáadott cukormentes) (1,7) Majorannás sertésragu (1) Petrezselymes burgonyával 1330 kcal 134 g CHO
Köszöntjük Pongrác, Gyöngy nevű ellátottainkat!		
H 05.12.	Mustáros sertésraguleves (1,3,10) Dejós metélt (1,3) 1184 kcal 146 g CHO	Magyaros zöldborsóleves (1,3) Tejfölös pulykatokány (1,7) Párolt rizszel 914 kcal 112 g CHO
Köszöntjük Szervác, Imola, Imelda nevű ellátottainkat!		
K 05.13.	Zöldségleves (1,3,9) Paprikás burgonya debreceni kolbással 901 kcal 90 g CHO	Gombakrémleves (1,7) Brokkolis tejszínes csirkeragu (1,7) Párolt bulgurral (1) 931 kcal 100 g CHO
Köszöntjük Bonifác, Gyöngyi nevű ellátottainkat!		
SZ 05.14.	Őszibarackkrémleves (7) Fokhagymás sült csirkecomb Rizi-bizivel 1155 kcal 118 g CHO	Köménymagleves (1,3,7) Debreceni aprópecsenye (1) Főtt burgonyával 1101 kcal 95 g CHO
Köszöntjük Zsófia, Szonja nevű ellátottainkat!		
CS 05.15.	Gulyásleves csipetkével (1,3) Mákos papucs (1,6,7) 826 kcal 74 g CHO	Húsleves kiskocka tésztával (1,3) Bolognai spagetti (1,3,7,8) 942 kcal 102 g CHO
Köszöntjük Mózes, Botond nevű ellátottainkat!		
P 05.16.	Tarhonyaleves (1,3) Kertészfőzelék (1,7) Natúr vagdalttal (1,3,6) 689 kcal 74 g CHO	Meggye leves (hozzáadott cukormentes) (7) Pirított csirkemáj Petrezselymes burgonyával 969 kcal 72 g CHO

Töltse velünk a májust, és mi megédesztjük a vasárnapjait!

Májusi Különleges Ajánlat!

Amennyiben áprilisban heti 7 napos ételrendelést választ, minden vasárnap egy adag ajándék vacsorát kap tőlünk, amelyet Ön választhat ki a következő ínycsiklandó főételek közül:

1. Csülkös bagolyás (1,3) 696 kcal 77 g CHO
2. Hajdúsági töltött káposzta (1,3) 717 kcal 36 g CHO
3. Mustáros sült karaj (10), hagymás tört burgonyával 579 kcal 71 g CHO
4. Mákos palacsinta, vanília sodóval (1) 387 kcal 43 g CHO

Kérjük, a menücsíkon a vacsora ajánlathoz írja be a megrendelni kívánt főétel számát.

Rendelés, információ: 06 70 677 3528 és 06 70 677 5339

Ingyenesen hívható zöld szám: 06 80 496 600

Nagykonyha Kft.

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 - Csillagfürt

Az árubeszerzéstől függően az ételváltoztatás 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 készhezvételétől számított 30 percen belül fogyasztandó, lehűlés esetén melegíteni (80°C kritérium) szíveskedjenek. Diétás étkezést nem tudunk biztosítani.