

	Kedd 2.	Szerda 3.	Csütörtök 4.	Péntek 5.
	ivólé sertés rizottó csemege uborka	zöldséges burgonyaleves lencsefőzelék sajtos csibefasírt	brokkoli krémleves kölesgolyó veronai penne fűszeres csirkemell csíkokkal	jókai bableves tejbedara kakaó alma

mandarin

Hétfő 8.	Kedd 9.	Szerda 10.	Csütörtök 11.	Péntek 12.
lebbencsleves sós kamártás húsgombóc kusz-kusz	tárkonyos zöldségleves mustáros fokhagymás mártásban sült csirkecomb currys rizs, sült tök	karfiol leves rántott harcsafilé burgonya tartármártás mandarin	meggyleves budapest ragu rizzsel céklás vitamin saláta	nyírségi gazdagleves mákos metélt alma

Hétfő 15.	Kedd 16.	Szerda 17.	Csütörtök 18.	Péntek 19.
köményleves zsemlekocka tökfőzelék spenótos fasírt csoki	zellerkrémleves levesgyöngy göngyölt csirkemell ½ pirított köles ½ párolt zöldség	pirított tarhonyaleves burgonyafőzelék pulykafasírt zabpehellyel	csontleves daragaluskával kínai édes-savanyú pulykaragu párolt rizs mandarin	frankfurti leves rakott álm barack lekvárral körte

Hétfő 22.	Kedd 23.	Szerda 24.	Csütörtök 25.	Péntek 26.
zöldborsóleves paradicsom mártás húsgombóc alma	francia zöldségleves sajtos bundában sült harcsafilé burgonyapüré fitt káposzta saláta	scsí leves diós metélt narancs	magyaros burgonyaleves szárazbabfőzelék tojáspörkölt mákos-meggyes sütemény	karalábéleves grill csirkecomb rizi-bizi befőtt

Hétfő 29.	Kedd 30.	Szerda 31.		
csurgatott tojásleves zöldbabfőzelék palócpecsenye alma	gyümölcsleves bolognai spagetti mandarin	zöldségleves mustáros pirított csirkemáj tört burgonya csemege uborka		

619 Ft./adag

mottó: „Azért eszünk, hogy éljünk, nem azért élünk, hogy együnk.” Latin közmondás

Az egyes tápanyagokkal kapcsolatos, valamint a szolgáltatott ételek készítése során alkalmazott konyhatechnológiai eljárásokra vonatkozó információk a www.gyulakonyha.hu honlapon olvashatók