

	Kedd 2.	Szerda 3.	Csütörtök 4.	Péntek 5.
	ivólé sertés rizottó csemege uborka	zöldséges burgonyaleves sertés pörkölt tarhonya savanyú dinnye	brokkoli krémleves kölesgolyó sült tarja burgonyapüré	jókai babeleves pozsonyi kocka alma

mandarin

Hétfő 8.	Kedd 9.	Szerda 10.	Csütörtök 11.	Péntek 12.
lebbencsleves sárgaborsó főzelék hagymás szelet	tárkonyos zöldségleves tejfőllel sült sertés karaj burgonyával	karfiol leves bolognai spagetti mandarin	meggyleves búbos hús zöldséges bul-gur csemege uborka	nyírségi gazdagleves aranygaluska vaníliás sodó alma

Hétfő 15.	Kedd 16.	Szerda 17.	Csütörtök 18.	Péntek 19.
köményleves zsemlekočka székelykáposzta csoki	zellerkrémleves levesgyöngy harcsafilé szezámos bundában párolt rizs maj. káposztasaláta	pirított tarhonyaleves sült oldalas tört burgonya párolt káposzta	csontleves daragaluskával rakott karfiol brokkoli mandarin	frankfurti leves burgonyás tészta körte

Hétfő 22.	Kedd 23.	Szerda 24.	Csütörtök 25.	Péntek 26.
zöldborsóleves hagymás sült csirkemáj sós burgonya cékla alma	francia zöldségleves rakott tészta csirkehússal körte	scsí leves köles felfújt áfonya öntet narancs	magyaros burgonyaleves stefánia vagdalt csoki mákos-meggyes sütemény	karalábéleves sült heck tepsis burgonya csemege uborka

Hétfő 29.	Kedd 30.	Szerda 31.		
csurgatott tojásleves zöldbabfőzelék sült csirkecomb alma	gyümölcsleves bácskai tarhonya savanyú dinnye	zöldségleves debreceni tokány párolt rizs 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