

**HÉTFŐ 20.04.2026**

Az Étél és a leves együtt 6,80 €

Karalàbéleves	0,33 l	1,00 €	
1. Pàrizsi csirkemell, rizs, salàta	350 g	6,00 €	1,3,7
2. Sertèspörkòlt, nokedli	350 g	6,00 €	
3. Kelfòzelék, füstòlthús, kenyèr	400 g	6,00 €	
4. Túròspalacsinta	350 g	6,00 €	1,3,7

**KEDD 21.04.2026**

Étel és a leves együtt 6,80 €

Bableves	0,33 l	1,00 €	
1. „ Gordon bleu„, rizs, salàta	350 g	6,00 €	1,3,7
2. Brassói apròpecsenye, sültburgonya	350 g	6,00 €	
3. Grillezett csirkeszàrnyak, hasàbburgonya, dresing	400 g	6,00 €	
4. Töltöttpaprika, kenyèr	350 g	6,00 €	

**SZERDA 22.04.2026**

Étel és a leves együtt 6,60 €

Kàposztaleves	0,33 l	1,00 €	
1. Csirkecomb csirkemàjas töltelékkel, rizs, salàta	350 g	6,00 €	
2. Sertèskaraj sonkával és tükörtøjással, szlovàkrisz, bécsi hagyma	350 g	6,00 €	
3. Sertèspörkòlt erdei gombával, nokedli	350 g	6,00 €	
4. Rizsfelfújtt, kompót	350 g	6,00 €	

**CSÜTÖRTÖK 23.04.2026**

Csontleves tésztával

1. Ràntott csirkemell, rizs, kompót	350 g	6,00 €	1,3,7
2. <b>Magyargulyàs, knédli</b>	<b>350 g</b>	<b>7,00 €</b>	<b>1,3,7</b>
3. Sajtos fasírozott, burgonyapüré, céklasalàta	350 g	6,00 €	
4. Spagetti „ Carbonara„	350 g	6,00 €	7

Étel és a level 6,80 €

**PÉNTEK 24.04.2026**

Étel és a leves együtt 6,80 €

Zellerkrémleves	0,33 l	1,00 €	1,7
1. Ràntott sertèskaraj, majonézes burgonyasalàta	350 g	6,00 €	1,3,7
2. Disznótoros, fòttburgonya, csalamàdè	400 g	6,00 €	
1. Csirkemell „ Hawai„, ryža	350 g	6,00 €	
4. Csirkesaslik, sültburgonya, tartàrmàrtàs	350 g	6,00 €	

1 - gabonafélék amelyek sikért tartalmaznak (búza, rozs, árpa) és a termékek belőlük 2 - tenger gyümölcsei 3 - tojás és a termékek belőle 4 - halak és a termékek 5 - mogyoró 6 - szója 7 - tej és termékek 8 - dió, mandula, földi mogyoró, pisztácia 9 - zeller 10 - mustár 11 - szezámag 12 - adalékanyagok - íz, zamat és színezékek

Ebédeljünk velünk az nélkül, hogy ellátogatna hozzánk. Elég választani és megrendelni. Házhoz szállítjuk. Rendelni lehet egy nappal korábban vagy reggel 8:00 és 9:30 között a következő számokon: 031 552 52 71 , 0908 60 66 77.

Az étlapot összeállította: üzemvezető Tóth Ferenc