

10. hét 2011 március 7-11.

| | | | |
|------------------|-----------------------|---|--|
| <i>hétfő</i> | Meggyleves | A | Grillezett csirkemell, tepsis burgonya, tartármártás |
| | | B | Carbonara spagetti |
| | | C | Rizseshús, csemege uborka |
| <i>kedd</i> | Köménymagleves zsemle | A | Magyaróvári sertésszelet, steakburgonya |
| | | B | Tarhonyás hús, céklasaláta |
| | | C | Rakott zöldbab |
| <i>szerda</i> | Daragaluskaleves | A | Sajttal töltött pulykamell, burgonyapüré, almakompót |
| | | B | Húsgombóc, paradicsommártás, törtburgonya |
| | | C | Sült kolbászkarika, sárgaborsó-főzelék |
| <i>csütörtök</i> | Zöldbableves | A | Paprikás csirkecomb, rövidcső tészta |
| | | B | Roston hal. Kukoricás rizs |
| | | C | Pulykapörkölt, savanyú burgonyafőzelék |
| <i>péntek</i> | Babgulyás | A | Szilvatöltelikes gombóc, fahéjas tejföl |
| | | B | Káposztás kocka |
| | | C | Izesbukta |

KÍMÉLŐ MENÜ

| | | |
|------------------|---|--|
| <i>hétfő</i> | 1 | Pulykamell steak, füstölt sajttal |
| | | Krokkett, párolt zöldség |
| <i>kedd</i> | 2 | Sertésflekken |
| | | Fűszeres steakburgonya, tartármártás |
| <i>szerda</i> | 1 | Sajttal- kolbásszal töltött sertésszelet |
| | | Hasáburgonya, párolt rizs |
| <i>csütörtök</i> | 2 | Gyrostál |
| | | |
| <i>péntek</i> | 1 | Jércemell aszalt szilva mártással |
| | | burgonyapüré |
| | 2 | Szárnyas falatok szezámagos bundában |
| | | Mexikói rizs |
| | 1 | Sajttal brokkolival töltött jércemell |
| | | hasáburgonya, párolt zöldség |
| | 2 | Rántott karfiol |
| | | Párolt rizs, tartármártás |
| | 1 | Roston jércemell pirított erdei gombaraguval |
| | | párolt rizs |
| | 2 | Rántott harcsaderék, |
| | | burgonyapüré, savanyúság |

A Debreceni Református Kollégium Tükörtermében háromféle menü és kétféle kímélő menü közül választhatnak.

Árak: Teljes menü(leves és főétel):700 Ft. Csak főétel: 600 Ft. Kenyér: 15Ft/szelet

Fizetés a Tükörteremben a pénztárnál.

Sárosi Sándor
Szakács

Egri Nóra
Élelmiszevezető

Tímári Róbert
Szakács

Jó étvágyat kívánunk!

Az étlap változtatás jogát fenntartjuk!

" Az étlap a közétkeztetésről szóló 67/2007. (VII.10) GKM-EÜM-FVM-SZMM rendelet előírásai szerint készült"