

<b>21.HÉT</b>		<b>ALLIANZ ÉTTEREM</b>												<b>2022.05.23.-2022.05.27.-ig</b>	
<b>Allianz</b>	<b>Hétfő</b>	<b>Fél</b>	<b>Ár</b>	<b>Kedd</b>	<b>Fél</b>	<b>Ár</b>	<b>Szerda</b>	<b>Fél</b>	<b>Ár</b>	<b>Csütörtök</b>	<b>Fél</b>	<b>Ár</b>	<b>Péntek</b>	<b>Fél</b>	<b>Ár</b>
Menü 1	Sertés raguleves	<b>1 050 Ft</b>		Zöldségleves Virágáruslány módra (vegyes zöldség, karfiol, brokkoli)	<b>1 050 Ft</b>		Palócleves	<b>1 050 Ft</b>		Brokkolikrémleves	<b>1 050 Ft</b>		Zöldséges karalábéleves	<b>1 050 Ft</b>	
Menü 1	Paradicsomos káposzta Sült virsli			Mézes mustáros csirkeragu Jázmin rizzsel			Káposztás tészta			Sült csirkecomb petrezselymes burgonyával			Zúzapörkölt, tarhonyával		
Meleg levesek	Mentás zöldborsópüré leves	<b>340 Ft</b>	<b>520 Ft</b>	Zöldségleves Virágáruslány módra (vegyes zöldség, karfiol, brokkoli)	<b>340 Ft</b>	<b>520 Ft</b>	Francia hagymaleves zsemlekockával	<b>340 Ft</b>	<b>520 Ft</b>	Brokkolikrémleves	<b>340 Ft</b>	<b>520 Ft</b>	Zöldséges karalábéleves	<b>340 Ft</b>	<b>520 Ft</b>
Meleg levesek	Sertés raguleves	<b>410 Ft</b>	<b>630 Ft</b>	Sárgaborsóleves füstölt tarjával	<b>410 Ft</b>	<b>630 Ft</b>	Palócleves	<b>410 Ft</b>	<b>630 Ft</b>	Orjaleves tésztával zöldséggel	<b>410 Ft</b>	<b>630 Ft</b>	Tárkonyos pulykaraguleves	<b>410 Ft</b>	<b>630 Ft</b>
Gyümölcs leves/ Hideg leves	Sárgabarack krémleves	<b>410 Ft</b>	<b>630 Ft</b>	Fahéjas szilvaleves	<b>410 Ft</b>	<b>630 Ft</b>	Hideg citromos alma leves	<b>410 Ft</b>	<b>630 Ft</b>	Mediterrán gyümölcsleves	<b>410 Ft</b>	<b>630 Ft</b>	Hideg, tejszínes, szedres meggyleves	<b>410 Ft</b>	<b>630 Ft</b>
Házias főzelék	Paradicsomos káposzta		<b>550 Ft</b>	Sóska főzelék burgonyával		<b>550 Ft</b>	Finomfőzelék		<b>550 Ft</b>	Magyaros zöldborsófőzelék		<b>550 Ft</b>	Tarkabab főzelék		<b>550 Ft</b>
Feltétek	Sült virsli		<b>290 Ft</b>	Főtt tojás		<b>150 Ft</b>	Vagdalt		<b>460 Ft</b>	Rántott párizsi		<b>390 Ft</b>	Sült debreceni		<b>420 Ft</b>
Vegabár	Zöldséges kölesgombócok paradicsomos angol zellerrel	<b>24 Ft/dkg</b>		Rántott cukkini	<b>24 Ft/dkg</b>		Fokhagymás olívaolajos farfalle friss bazsalikonnal aszalt paradicsommal parmezánnal	<b>24 Ft/dkg</b>		Mozzarellás kelkáposzta tejszínes sárgarépával	<b>24 Ft/dkg</b>		Gombapörkölt	<b>24 Ft/dkg</b>	
Vegán	Vegán rakott burgonya gabonakolbásszal tofutejföllel			Thai zöldséges durum tészta			Vegán székelykáposzta			B.B.Q. Tofu kockák párolt káposzta, hagymás tört burgonya			Brokkolis tésztasaláta grillezett tofuuval		
Főétel	Szalonnás sertés szűzermék paprikás mártással káposztás nokedli		<b>1 490 Ft</b>	Sovány egybensült sertéskaraj lecsósan		<b>1 090 Ft</b>	Csirke mell mandulás brokkolival sajttal sütve		<b>1 090 Ft</b>	Töltött sertésdagadó hagymás tört burgonyával		<b>1 390 Ft</b>	Gellért sertészszelet		<b>1 050 Ft</b>

Főétel	Vadász tokány marhahúsból	<b>815 Ft</b>	<b>1 250 Ft</b>	Boglyas csirkefalatok (hagyma,szalonna,paradicsom,tejföl,gomba)	<b>600 Ft</b>	<b>925 Ft</b>	Rácponty lecsós-tejfőlés burgonyával		<b>1 390 Ft</b>	Csirkemell csíkok roquefort mártásban	<b>645 Ft</b>	<b>990 Ft</b>	Bácskai rizses csirke		<b>1 290 Ft</b>
Tészták	Fetás baconos húsos rakott tészta		<b>1 290 Ft</b>	Mogyorós csípős csirkecsíkok pirított tésztával	<b>840 Ft</b>	<b>1 290 Ft</b>	Tejszínes-sonkás zöldspárgás fusili	<b>840 Ft</b>	<b>1 290 Ft</b>	Tojásos nokedli	<b>625 Ft</b>	<b>960 Ft</b>	Rigatoni pirított csirkével tahinivel chilivel szójával	<b>840 Ft</b>	<b>1 290 Ft</b>
Főétel	Atheni csirkemell		<b>1 090 Ft</b>	Pesztós csirkemell paradicsommal mozzarellaival kemencében sütve		<b>1 050 Ft</b>	Sertéstokány Budapest módra	<b>645 Ft</b>	<b>990 Ft</b>	Fetasajtos tojásos csirkehúsos rakott burgonya		<b>1 290 Ft</b>	Sovány sertéskaraj vadasan,szalvéta gombóccal		<b>1 390 Ft</b>
Töltött rántott	Csirkemell Cordon Bleu		<b>950 Ft</b>	Argentin sertésborda		<b>950 Ft</b>	Újhagymás, pirított gombás tojással töltött sertésborda rántva		<b>950 Ft</b>	Pulykamell olivás túrókrémmel töltve		<b>950 Ft</b>	Fetasajttal töltött pulykamell rántva		<b>950 Ft</b>
Házias desszert	Almás-mákos rétes		<b>390 Ft</b>	Fekete erdő szelet		<b>350 Ft</b>	Arany galuska,vanília öntettel		<b>595 Ft</b>	Madártej		<b>495 Ft</b>	Kókuszos kocka		<b>350 Ft</b>
Reform desszert	Túrós, szilvás rakottas, tönkölykifliből		<b>520 Ft</b>	kukoricarepirajt, barackos rebarbara szósszal		<b>520 Ft</b>	Csokis zabpehely rumos meggy darabokkal		<b>520 Ft</b>	Narancsos, diós fitnessz palacsinta, puncsmártással		<b>390 Ft</b>	Zabpelyhes túrógombóc, csokoládé öntet		<b>595 Ft</b>
Köretek	Jázmin rizs	<b>240 Ft</b>	<b>370 Ft</b>	Jázmin rizs	<b>240 Ft</b>	<b>370 Ft</b>	Jázmin rizs	<b>240 Ft</b>	<b>370 Ft</b>	Jázmin rizs	<b>240 Ft</b>	<b>370 Ft</b>	Jázmin rizs	<b>240 Ft</b>	<b>370 Ft</b>
Köretek	Hasábburgonya	<b>255 Ft</b>	<b>395 Ft</b>	Hasábburgonya	<b>255 Ft</b>	<b>395 Ft</b>	Hasábburgonya	<b>255 Ft</b>	<b>395 Ft</b>	Hasábburgonya	<b>255 Ft</b>	<b>395 Ft</b>	Hasábburgonya	<b>255 Ft</b>	<b>395 Ft</b>
Köretek	Párolt vegyes zöldség	<b>295 Ft</b>	<b>450 Ft</b>	Párolt vegyes zöldség	<b>295 Ft</b>	<b>450 Ft</b>	Párolt vegyes zöldség	<b>295 Ft</b>	<b>450 Ft</b>	Párolt vegyes zöldség	<b>295 Ft</b>	<b>450 Ft</b>	Párolt vegyes zöldség	<b>295 Ft</b>	<b>450 Ft</b>
Állandó	Csirkemell rántva	<b>550 Ft</b>	<b>860 Ft</b>	Csirkemell rántva	<b>550 Ft</b>	<b>860 Ft</b>	Csirkemell rántva	<b>550 Ft</b>	<b>860 Ft</b>	Csirkemell rántva	<b>550 Ft</b>	<b>860 Ft</b>	Csirkemell rántva	<b>550 Ft</b>	<b>860 Ft</b>
Állandó	Trappista sajt rántva V	<b>550 Ft</b>	<b>860 Ft</b>	Trappista sajt rántva V	<b>550 Ft</b>	<b>860 Ft</b>	Trappista sajt rántva V	<b>550 Ft</b>	<b>860 Ft</b>	Trappista sajt rántva V	<b>550 Ft</b>	<b>860 Ft</b>	Trappista sajt rántva V	<b>550 Ft</b>	<b>860 Ft</b>

Az étlap összeállítását, árazását mindig nagy odafigyeléssel végezzük, de előfordulhatnak adminisztrációs hibák, melyekért szíves elnézését kérjük! A kínálat összetételének változtatási lehetőségét fenntartjuk!

Étlapon szereplő fogásaink egyazon időben és helyiségben készülnek, liszt- és tejtermék-mentes ételünk nyomokban tartalmazhatnak liszt- és tejszármarékot, ezért súlyos ételintoleranciával élők számára nem ajánljuk ételünk fogyasztását! A fentiektől eltérő ételintoleranciával élő vendégeink kérdezzék kollégáinkat az ételek alapanyagáról, készítési módjáról!

2022. 05. 23. HÉTFŐ

Ételnév	Allergén jelölések													Egy adagra tápanyagérték				
	Glutén	Rák	Tojás	Hal	Földimogyoró	Szójabab	Tejtermék	Dióféle	Zeller	Mustár	Szezám	Szulfidok	Csillagfűrt	Puhatestűek	Kalória (kcal)	Fehérje (g)	Zsír (g)	Szénhidrát (g)
Mentás zöldborsópüré-leves	x					x									200	11	5	26
Sertésragu-leves	x							x							269	20	15	16
Sárgabarack-krémleves	x					x									504	5	11	100
Paradicsomos káposztafőzelék	x														461	8	15	74
Vegán rakott burgonya gabonakolbásszal, tofutejföllel	x				x										765	13	38	92
Zöldséges kölesgombócok, paradicsomos angol zellerrel	x		x			x		x							662	18	38	60
Bolognai makaróni, reszelt sajt	x					x									755	30	35	77
Szalonnás sertésszűzermék paprikás mártással	x					x									564	30	43	12
Vadász tokány marhahúsból	x														680	42	51	11
Atheni csirkemell						x									389	41	21	7
Fetasajtós, baconös, húsos rakott tészta	x		x			x									900	37	47	77
Pulykamell Cordon bleu (sajttal, sonkával töltött csirkemell rántva)	x		x			x									398	42	20	18
Almás-mákos rétes	x														621	15	16	103
Túrós, szilvás rakottas, tönkölykifliből	x		x			x									452	15	30	31
Rántott csirkemell	x		x			x									364	37	14	24
Rántott sajt	x		x			x									210	6	12	19
Jázminrizs															367	7	70	6
Főtt burgonya															283	8	60	1
Burgonyapüré						x									487	12	69	17
Petrezselymes burgonya															350	8	60	8
Párolt zöldség															290	8	14	31
Főtt tészta	x														321	10	5	58
Hasábburgonya															420	7	10	68
Vajas galuska	x		x			x									695	23	###	19
Tepsis burgonya															568	9	91	17
Tarhonya	x		x												411	10	13	62

2022. 05. 24. KEDD

Ételnév	Allergén jelölések													Egy adagra tápanyagérték				
	Glutén	Rák	Tojás	Hal	Földimogyoró	Szójabab	Tejtermék	Dióféle	Zeller	Mustár	Szezám	Szulfidok	Csillagfűrt	Puhatestűek	Kalória (kcal)	Fehérje (g)	Zsír (g)	Szénhidrát (g)
Zöldségleves Virágáruslány módra (vegyes zöldség, karfiol, brokkoli)	x		x						x						107	6	1	18
Palócleves	x						x		x						382	22	22	27
Fahéjas szilvaleves	x						x								394	4	11	69
Sóskafőzelék, főtt burgonya	x						x								652	14	8	130
Boglyás csirkefalatok							x								283	36	13	7
Mogyorós, csípős csirkecsíkok, pirított tészta	x				x	x									680	40	15	83
Mézes-mustáros csirkeragu							x			x					546	27	39	25
Jércés rakott zöldbab							x								665	34	34	58
Thai zöldséges durum tészta	x					x									557	18	6	105
Pestós csirkemell paradicsomal, mozzarellaival, kemencében sütve	x		x				x		x						327	42	15	5
Sovány sertéskaraj egyben sütve, lecsóval															365	29	22	11
Szezámagos rántott csirkemell	x		x				x				x				177	31	5	1
Fekete-erdő szelet	x		x				x								573	7	16	100
Kukoricafelfűjt, barackos rebarbara szósszal	x		x				x								349	16	13	41
Rántott csirkemell	x		x				x								364	37	14	24
Rántott sajt	x		x				x								210	6	12	19
Jázminrizs															367	7	70	6
Főtt burgonya															283	8	60	1
Burgonyapüré							x								487	12	69	17
Petrezselymes burgonya															350	8	60	8
Párolt zöldség															290	8	14	31
Főtt tészta	x														321	10	5	58
Hasábburgonya															420	7	10	68
Vajas galuska	x		x				x								695	23	##	19
Tepsis burgonya															568	9	91	17
Tarhonya	x		x												411	10	13	62

Ételnév	Allergén jelölések													Egy adagra tápanyagérték				
	Glutén	Rák	Tojás	Hal	Földimogyoró	Szójabab	Tejtermék	Dióféle	Zeller	Mustár	Szezám	Szulfidok	Csillagfűrt	Puhatestűek	Kalória (kcal)	Fehérje (g)	Zsír (g)	Szénhidrát (g)
Francia hagymaleves	x		x			x	x								365	4	28	18
Zöldséges szárazbableves füstölt kolbásszal	x		x						x						475	28	17	52
Hideg, citromos almaleves	x						x								465	4	10	89
Finomfőzelék	x						x								574	15	32	55
Sertéstokány Budapest módra (lecsó, gomba, zöldborsó)			x						x						331	34	17	13
Csirkemell mandulás brokkolival, sajttal sütve			x				x	x							298	38	14	5
Vegán székelykáposzta	x					x									386	26	9	49
Káposztás tészta	x														576	15	16	91
Tejszínes-sonkás, zöldspárgás fusilli	x						x								756	24	39	87
Fokhagymás-olívaolajos farfalle (masnitészta), friss bazsalikom, aszalt paradicsom, parmezán	x						x								760	24	23	108
Argentín sertésborda										x					195	25	10	1
Rácponty lecsós-tejfölös burgonyával				x			x								942	34	49	93
Sonkarizottó							x								964	30	54	106
Aranygaluska vaníliaöntettel	x		x				x	x							1063	24	40	###
Csokis zabpehely rumos meggy darabokkal	x						x								368	13	15	43
Rántott csirkemell	x		x				x								364	37	14	24
Rántott sajt	x		x				x								210	6	12	19
Jázminrizs															367	7	70	6
Főtt burgonya															283	8	60	1
Burgonyapüré							x								487	12	69	17
Petrezselymes burgonya															350	8	60	8
Párolt zöldség															290	8	14	31
Főtt tészta	x														321	10	5	58
Hasábburgonya															420	7	10	68
Vajas galuska	x		x				x								695	23	114	19
Tepsis burgonya															568	9	91	17
Tarhonya	x		x												411	10	13	62

2022. 05. 26. CSÜTÖRTÖK

Ételnév	Allergén jelölések													Egy adagra tápanyagérték				
	Glutén	Rák	Tojás	Hal	Földimogyoró	Szójabab	Tejtermék	Dióféle	Zeller	Mustár	Szezám	Szulfidok	Csillagfűrt	Puhatestűek	Kalória (kcal)	Fehérje (g)	Zsír (g)	Szénhidrát (g)
Brokkolikrémleves	x		x				x		x						427	6	37	18
Orjaleves hússal, csigatésztával	x		x						x						399	22	16	21
Mediterrán gyümölcsleves	x						x								429	5	12	76
Magyaros zöldborsófőzelék	x														467	20	14	62
Tojásos nokedli	x		x												1088	43	43	139
BBQ. toni kockák parait káposzta, hagymás főrtburgonya	x					x				x					737	19	34	87
Pulykamell olvasztúrókrémmel töltve (töltött-rántott)	x		x				x								194	34	4	5
Csirkemellcsíkok roquefort mártásban	x						x			x					361	43	18	7
Mozzarellás kelkáposzta tejszínes sárgarépával	x						x								412	18	27	25
Fetás, tojásos, csirkehúsos rakott burgonya			x				x								729	36	32	76
Frankfurti sertéstokány	x					x									337	32	20	13
Madártej			x				x								359	12	9	58
Narancsos, diós fitness palacsinta, puncsmártással	x		x				x	x							560	22	28	50
Rántott csirkemell	x		x				x								364	37	14	24
Rántott sajt	x		x				x								210	6	12	19
Jázminrizs															367	7	70	6
Főtt burgonya															283	8	60	1
Burgonyapüré							x								487	12	69	17
Petrezselymes burgonya															350	8	60	8
Párolt zöldség															290	8	14	31
Főtt tészta	x														321	10	5	58
Hasábburgonya															420	7	10	68
Vajas galuska	x		x				x								695	23	###	19
Tepsis burgonya															568	9	91	17
Tarhonya	x		x												411	10	13	62

2022. 05. 27. PÉNTEK

Ételnév	Allergén jelölések													Egy adagra tápanyagérték			
	Glutén	Rák	Tojás	Hal	Földimogyoró	Szójabab	Tejtermék	Dióféle	Zeller	Mustár	Szezám	Szulfidok	Csillagfürt	Puhatestűek	Kalória (kcal)	Fehérje (g)	Zsír (g)
Zöldséges karalábéleves	x		x					x						138	4	5	18
Tárkonyos pulykaraguleves (pikáns, tejszínes, citromos)							x	x						270	21	14	14
Hideg, tejszínes, szedres meggyleves	x						x							434	4	12	76
Tarkababfőzelék	x		x				x	x						620	31	18	86
Rigatoni pirított csirkével, tahinivel, chilivel, szójával	x				x					x				816	40	41	71
Sovány sertéskaraj vadasan	x						x	x	x					521	32	27	37
Bácskai rizses csirke														982	61	41	88
Fetasajttal töltött pulykamell rántva	x		x				x							242	35	10	2
Brokkolis térszsaláta grillezett tofúval	x				x									783	24	35	88
Zúzapörkölt, tarhonya	x													710	41	27	71
Gellért sertésszelet (zöldborsó, sonka, sajt)	x						x							434	34	28	13
Kókuszos kocka (csokoládéöntetbe, kókuszreszelékbe forgatott mézes piskóta)	x		x				x							800	10	45	85
Zabpelyhes túrógombóc, csokoládéöntetrel	x		x				x							411	26	20	29
Rántott csirkemell	x		x				x							364	37	14	24
Rántott sajt	x		x				x							210	6	12	19
Jázmínrizs														367	7	70	6
Főtt burgonya														283	8	60	1
Burgonyapüré							x							487	12	69	17
Petrezselymes burgonya														350	8	60	8
Párolt zöldség														290	8	14	31
Főtt tészta	x													321	10	5	58
Hasábburgonya														420	7	10	68
Vajas galuska	x		x				x							695	23	###	19
Tepsis burgonya														568	9	91	17
Tarhonya	x		x											411	10	13	62